

AIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	40 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Equinox	15 g	3 min	13.4 %
Na zimno	Equinox	25 g	4 dni	13.4 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---