

AIPA bez granatów

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (30%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	70 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	3 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	12.6 %

Whirlpool	Citra	10 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile