

AIPA citra i mosaic

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (13%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (13%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (64.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.2 kg (2.6%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.5 kg (6.5%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 60 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 1 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 10 dni | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |