

AIPA (Dzielak) klonik

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (75%)	81 %	3
Ziarno	Pale Ale Best	0.5 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Weizenmalz Best	0.3 kg (7.5%)	82 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	6.1 %
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	9.4 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	30 min	13.6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	6.1 %

Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarilo	30 g	3 dni	6.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056 American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min