

AIPA EQ

- Gęstość **16.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **8.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6 kg (82.2%)	80 %	5.5
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4.1%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	70 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	60 g	40 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	17 g	Fermentis