

AIPA II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **62 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey malt	1 kg (8.3%)	--- %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	62 min	13 %
Gotowanie	Jarrylo	35 g	17 min	14.1 %
Gotowanie	Centennial	50 g	12 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	7 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	40 g	4 min	12.4 %
Na zimno	Centennial	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Płynne	550 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----