

AIPA PK.pl

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (7.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich II | 0.35 kg (5.3%) | 77 % | 120 |
| Ziarno | Pale ale | 5.7 kg (87%) | 77 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 0 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade | 50 g | 20 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 50 g | 20 min | 13.1 % |