

AIPA Sripa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	0 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	80 min