

AIPA twojbrowar

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **9.7**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.8 kg (88.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (3.7%) | 78 % | 100 |
| Aroma BE - brak w programie | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12.9 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 5 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 5 dni | 6 % |