

AIPA - w stylu west coast 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (90%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (10%) | 78 % | 18 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jarrylo | 15 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 8 min | 14 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 4 min | 6 % |
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 3 min | 14 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 2 min | 6 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Jarrylo | 10 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | Azacca | 10 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 15 g | 5 dni | 14 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|-------|------|
| Na zimno | Jarrylo | 15 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |