

AIPA - w stylu west coast

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **6.1**
- 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 **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (89.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (8.9%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 3 min | 6 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

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