

AIPA wy1318

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (12.5%)	79 %	6
Ziarno	Żytmi	1 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	7 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Zula	90 g	30 min	7 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pozywka dla drozdzy	4 g	Gotowanie	2 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy do zacierania	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia (Gips)	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy do wysładzania	4.5 g	Zacieranie	60 min