

AIPA z browamatora

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **8.9**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	20 g	---