

AIPA z owocami v2.0

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **70**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Cukier | sok | 0.35 kg (9.1%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 30 min | 14.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 13.7 % |
| Whirlpool | Cascade | 20 g | 20 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 20 min | 14.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 3 dni | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |