

AIPA ze śliwką

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **435**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 30 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 70 g | 4 dni | 10 % |
| Gotowanie | Śliwka | 1000 g | 60 min | 2 % |