

AIPA (zestaw Twój Browar)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **84**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.8 kg (88.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.4 kg (7.4%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.2 kg (3.7%) | 78 % | 51 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo | 35 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 3 min | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |