

AIPA ZM-2019

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **75**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9 kg (81.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (4.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.75 kg (6.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.25 kg (2.3%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (4.5%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo | 44 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 3 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 3 min | 6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 4 dni | 12 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Cascade | 20 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 4 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |