

AIPA1

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (70.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.6%)	78 %	4
Ziarno	caramunich III	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	caramel munich II	0.2 kg (3.1%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	2 min	11.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	2 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	2 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	2 min	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	11.4 %

Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %
Na zimno	Dr Rudi	15 g	6 dni	11.8 %
Na zimno	Cascade	10 g	6 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	6 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale