

aIPA2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (16.7%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (16.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	33 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	30 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Lemon drop	15 g	10 min	5.4 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Lemon drop	17 g	5 dni	5.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis