

AIPA3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (16.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.35 kg (7.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	0 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	0 dni	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis