

BA AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **113**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5.2 kg (86.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (6.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.4 kg (6.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 65 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 10 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 40 g | 30 min | 6.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g | 30 min | 12.3 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 12.3 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 7 dni | 6.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |