

CCAJ AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **62**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 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 **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.6%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (11.6%)	80 %	6
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5%)	80 %	30
Dodatek	gips piwowarski	0.04 kg (0.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Jarrylo	30 g	15 min	15 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa