

duża aipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **36**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **35.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (91.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.75 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (1.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	80 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	amarillo	80 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis