

Idaho AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **65**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Carared	1 kg (14.3%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	Idaho 7	15 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	20 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	15 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	15 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Cashmere	20 g	4 dni	7.3 %
Na zimno	Idaho 7	20 g	4 dni	12.3 %

Drożdże

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