

#III AIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **140**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (83.3%)	79.5 %	5.3
Ziarno	Słód Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	65 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	65 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	20 g	65 min	7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	70 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	15 g	70 min	7 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Na zimno	Motueka	15 g	7 dni	7 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	55 min