

Korona AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **77**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.6 kg (86.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 20 g | 70 min | 14 % |
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Gotowanie | Centenial | 10 g | 10 min | 9.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centenial | 20 g | 0 min | 9.7 % |