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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzeczki

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 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.