

Next AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Golden Promise	4.5 kg (73.2%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.3%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.9%)	75 %	5
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.15 kg (2.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.2 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	800 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min