

Polska AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.4 kg (63%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pilznieński | 1.7 kg (31.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (5.6%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lubelski | 20 g | 60 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 35 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| gęstwa | Ale | Gęstwa | 200 ml | własne |