

Prawie Mistrzowska AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **74**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **13 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.9 kg (80.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (2.7%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	10.5 %

Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis