

Project AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **68**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (90.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (9.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	47.62 g	27 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	47.62 g	27 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	38.1 g	12 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	38.1 g	12 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	38.1 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	38.1 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	95.24 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	95.24 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	190.48 ml	Fermentis