

SPONTANICZNA AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Aramis	20 g	0 min	7 %
Na zimno	Amarillo	45 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	45 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Aramis	10 g	5 dni	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min