

Wschodnia AIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **74**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (6.7%)	72 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.7%)	77 %	26
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	12 %
Na zimno	Centennial	60 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5.46 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3.64 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min