

# AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	6.5
Ziarno	Słód monachijski typ II Viking Malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Eukanot	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	50 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skurka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3.5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Skurkę przed dodaniem należy zmielić  
*21 wrz 2019, 14:05*
- Mech należy uwodnić  
*2 paź 2019, 22:11*