

# AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (73.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Pilzneński optima	1 kg (14.7%)	82.6 %	4
Ziarno	pszeniczny optima	0.5 kg (7.4%)	82.2 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 20-30EBC optima	0.3 kg (4.4%)	75.9 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	7 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	7 min	9.7 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	z warki 20

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min