

## AIPA 16'

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **76**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 4.8 kg (85.7%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7.1%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (3.6%)  | 78 %       | 100 |
| Cukier | Cukier              | 0.2 kg (3.6%)  | 100 %      | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo      | 35 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Lemon drop | 20 g  | 15 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Citra      | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Lemon drop | 25 g  | 5 min  | 4.6 %      |
| Gotowanie | Citra      | 25 g  | 3 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra      | 15 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Lemon drop | 15 g  | 2 dni  | 4.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                      |     |        |        |                  |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Kwas  | 3 g   | Zacieranie | ---  |