

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **63C**
- Wyśladzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5 kg (75.4%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski         | 1 kg (15.1%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Carabelge           | 0.23 kg (3.5%) | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3%)    | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Abbey Castle        | 0.2 kg (3%)    | 80 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 40 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Palisade | 30 g  | 0 min  | 7.5 %      |
| Na zimno  | Amarillo | 20 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 10 g  | 7 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | WŁASNE       |