

## AIPA 2.0

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pale Wiking Malt                      | 2.5 kg (35%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno  | Pale Ale Zero Viking Malt             | 1 kg (14%)     | 80 %       | 6   |
| Ziarno  | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt    | 1 kg (14%)     | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Monachijski Ciemny typ II Viking Malt | 0.6 kg (8.4%)  | 80 %       | 20  |
| Ziarno  | Carared Weyermann                     | 0.35 kg (4.9%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno  | Płatki owsiane błyskawiczne           | 0.8 kg (11.2%) | 70 %       | 4   |
| Dodatek | Płatki jęczmienne                     | 0.4 kg (5.6%)  | 80 %       | 3   |
| Ziarno  | Pszenica niesłodowana                 | 0.5 kg (7%)    | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 50 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Marynka                | 25 g  | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie | Simcoe                 | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |

|          |          |       |        |        |
|----------|----------|-------|--------|--------|
| Na zimno | Simcoe   | 100 g | 10 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 10 dni | 9.5 %  |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 12 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa               | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|---------------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki      | 5 g   | Gotowanie    | 10 min |
| Inne            | kwask l-askorbinowy | 4.5 g | Butelkowanie | ---    |
| 4 g / 20 L      |                     |       |              |        |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy        | 5 g   | Zacieranie   | 5 min  |