

## AIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny    | 1 kg (18.2%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 0.5 kg (9.1%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Cascade                | 30 g  | 30 min | 6 %        |
| Whirlpool | Citra                  | 30 g  | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Equinox                | 30 g  | 7 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Cascade                | 30 g  | 7 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | MECH IRLANDZKI | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- Chmielenia na zimno w temperaturze 14-15C  
20 paź 2020, 09:21