

# AIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **63**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **90 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **91.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **151.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	5 kg (15.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	5 kg (15.6%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	20 kg (62.5%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	2 kg (6.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	150 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	150 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	150 g	2 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	69 g	Safale