

# AIPA

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2 kg (35.7%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (35.7%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Oats, Flaked               | 1 kg (17.9%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30         | 0.5 kg (8.9%) | 75 %       | 35  |
| Ziarno | Acid Malt                  | 0.1 kg (1.8%) | 58.7 %     | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo   | 20 g  | 60 min | 8.2 %      |
| Gotowanie | Centennial | 20 g  | 60 min | 8.5 %      |
| Whirlpool | Amarillo   | 20 g  | 60 min | 82 %       |
| Whirlpool | Centennial | 20 g  | 60 min | 8.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |