

# AIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **50**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 6 kg (72.3%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski           | 2 kg (24.1%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Biscuit Malt          | 0.3 kg (3.6%) | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Chinook | 20 g  | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie | Mosaic  | 50 g  | 1 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Citra   | 50 g  | 1 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 50 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra   | 5 g   | ---    | 12 %       |