

# AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (83.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.3 kg (5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (5%)   | 75 %       | 30  |
| Ziarno | płatki jęczmienne     | 0.4 kg (6.7%) | 60 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 40 g  | 70 min | 9.5 %      |
| Whirlpool        | Citra   | 20 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Na zimno         | Citra   | 80 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |