

## AIPA 5

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (80.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.4%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	28 g	7 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	22 g	30 min	10.4 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	7 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	30 min	5.4 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epson siarczan Mg	4 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	hibiskus	40 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	10 min