

## AIPA - Azacca i strata

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (77.9%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (13%)    | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (5.2%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | brown                | 0.3 kg (3.9%) | 80 %       | 175 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 15 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Azacca  | 10 g  | 50 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Strata  | 10 g  | 30 min | 13.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g  | 0 min  | 13 %       |
| Gotowanie                 | Azacca  | 15 g  | 10 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Strata  | 10 g  | 10 min | 13.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca  | 25 g  | 0 min  | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata  | 30 g  | 0 min  | 13.6 %     |

|          |        |       |       |        |
|----------|--------|-------|-------|--------|
| Na zimno | Strata | 100 g | 5 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Azacca | 50 g  | 5 dni | 14 %   |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |