

## Amber AIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **73**
- SRM **26.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                 | 5 kg (65.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                         | 0.5 kg (6.6%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Słód Caramunich<br>Typ II Weyermann | 0.6 kg (7.9%)  | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Special B Castle                    | 0.43 kg (5.6%) | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat<br>Malt            | 0.45 kg (5.9%) | 85 %       | 89  |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>300              | 0.65 kg (8.5%) | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra   | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra   | 20 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Cascade | 20 g  | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 0 min  | 6 %        |

|          |         |      |       |      |
|----------|---------|------|-------|------|
| Na zimno | Citra   | 10 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 7 dni | 6 %  |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |