

## CIAPA w kociołku

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt         | 5.5 kg (76.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski                  | 0.5 kg (6.9%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany        | 0.4 kg (5.6%)  | 75 %       | 2   |
| Ziarno | Melanoiden Malt              | 0.4 kg (5.6%)  | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (2.8%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Carabohemian                 | 0.2 kg (2.8%)  | 75 %       | 180 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 60 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 20 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 5 min  | 12.9 %     |
| Whirlpool | Citra | 40 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra | 60 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips           | 4 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie  | 10 min |