

## Klasyka Ameryka - AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (75.9%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Cookie               | 0.2 kg (2.5%) | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Weyermann - Carahell | 0.5 kg (6.3%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (12.7%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.2 kg (2.5%) | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 25 g  | 80 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Azacca   | 10 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Columbus | 10 g  | 20 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Azacca   | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 20 g  | 3 dni  | 12 %       |

|          |        |      |       |      |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Azacca | 70 g | 3 dni | 12 % |
|----------|--------|------|-------|------|

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Fermentis    |

## Notatki

- Juz bez cukru :D  
22 lip 2019, 15:04