

# 1/2024 AIPA Luty/Marzec

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **41.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	12 kg (91.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1.1 kg (8.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	45 g	90 min	17.7 %
Gotowanie	Idaho 7	50 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	23 g	safale
m65	Ale	Suche	10 g	mangrove jack

## Notatki

- 30 stożek  
18 keg  
wyszła jakaś szalona wydajność jeśli litry się zgadzają  
jutro to sprawdzę przy przelewaniu do fermentorów

15 lut 2024, 12:24