

## #13 AIPA piwo.org

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 5 kg (84%)     | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (11.8%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt     | 0.25 kg (4.2%) | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 30 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 15 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 0 min  | 8.8 %      |
| Gotowanie | Cascade  | 20 g  | 0 min  | 6.8 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 50 g  | 3 dni  | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 140 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 4 g   | Zacieranie | 60 min |

### Notatki

- ok 1 litr syropu z wody i 130 g cukru.  
*21 lut 2016, 11:54*