

## 15. AIPA CZ.DZ.

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.4%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (2.9%)	75 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	11 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	11 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	11 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	22 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	22 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	22 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs