

## 2. AIPA

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (87.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	7 min	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Na podstawie - American IPA, Szymon Kierszniowski (sziszi)  
24 sty 2016, 07:56