

## #20 AIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.6%)	79 %	10
Ziarno	caramunich II	0.25 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	25 g	15 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Summit	25 g	30 min	17 %
Na zimno	Summit	50 g	4 dni	17 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	4 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile