

## #23 AIPA v.2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **12.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (74.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (14.8%)	85 %	7
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.55 kg (8.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	80 g	60 min	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda twarda 15'	1 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- gestwa po american wheat 1 pokolenie  
17 wrz 2016, 10:25