

## #29 AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **81**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Książęcy	38 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cryo lupulin Simcoe	25 g	1 min	20 %
Whirlpool	Cryo lupulin Idaho 7	25 g	1 min	20 %
Whirlpool	Cryo lupulin Mosaic	25 g	1 min	20 %
Whirlpool	Chinook	50 g	2 min	11.4 %
Na zimno	Cryo lupulin Simcoe	50 g	2 dni	20 %
Na zimno	Cryo lupulin Mosaic	50 g	2 dni	20 %
Na zimno	Cryo lupulin Idaho 7	50 g	2 dni	20 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis