

## #3 - AIPA - "Inwazja"

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (9.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	12.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.9 %
75°C hop stand - 30min bez chłodnicy				
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	8.3 %
75°C hop stand - 30min bez chłodnicy				
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.9 %

Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	8.3 %
----------	---------	------	-------	-------

## Drożdże

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

## Notatki

- ~10-14dni - Burzliwa - 17C (zadanie drożdży), 18C (główna faza fermentacji), 19C (na koniec burzliwej)  
7dni - Cicha - 17C (w tym 3 dni chmielenia)  
16 wrz 2020, 11:36