

## #35 - AIPA - Browar Hatak

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **102**
- SRM **8.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (3.4%)	73 %	177

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

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