

## #36 AIPA v3

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **14.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.7 kg (90.4%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (5.4%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.11 kg (1.5%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	30 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6.8 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.5 %

Na zimno	Amarillo	60 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	---	6.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis