

# A I P A

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **68**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (73.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs