

# A I P A

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.4 kg (30.4%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	monachijski I Barke	3 kg (38%)	79 %	19
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.5%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	słód diastatyczny	100 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	słód zakwaszający	75 g	Zacieranie	60 min