

## A(i)PA

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (74.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	55 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

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