

## AIPA#1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	--- %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	15 g	75 min	13.2 %
Brzezka przednia	Simcoe	15 g	75 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	45 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	45 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	40 g	45 min	8.3 %
Na zimno	Citra	20 g	0 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	0 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	0 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----