

# AIPA 1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **13.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (88.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.4%)	70 %	300
Ziarno	Briess - Oat Flakes	0.4 kg (7.1%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Crystal	15 g	10 min	4.9 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.9 %
Na zimno	Crystal	15 g	3 dni	4.9 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	5.9 %

## Drożdże

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