

## AIPA #1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **59C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (80%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (10%)	75 %	30
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	50 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mosaic	50 g	Fermentacja cicha	10 dni