

## AIPA #1 (Simcoe&Citra&Amarillo)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (78.9%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (13.2%)	82 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (7.9%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	13 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	8.7 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----