

# AIPA

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2.6 kg (72.2%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (27.8%)   | 79 %       | 20  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 5 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 10 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 5 g   | 20 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade  | 10 g  | 20 min | 6 %        |
| Na zimno                  | Amarillo | 10 g  | 10 dni | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Cascade  | 10 g  | 10 dni | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 6 g   | Safbrew      |