

# AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (80.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (9.9%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.4 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (4.9%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nugget	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Notatki

- Do refermentacji 160 gramów cukru.  
*7 maj 2017, 13:06*