

## AIPA #12

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **50**
- SRM **3.4**
- Styl **American 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	120 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	25 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentis

### Notatki

- Warzenie 07.09.2021  
Fermentacja (burzliwa) .... dni do rozlewu w dniu .....

BLG początkowe ok 10  
22 wrz 2021, 12:00