

# AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                               | 1 kg (18.2%)  | 80 %       | 16  |
| Cukier | cukier                                    | 0.5 kg (9.1%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | magnum | 10 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra  | 60 g  | 5 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Notatki

- dołąłem syropu cukrowego ok 3l

21 sty 2018, 23:39