

# AIPA 13

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	6 kg (85.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszenciczny	0.5 kg (7.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	75 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo (USA)	50 g	30 min	8.4 %
Whirlpool	Falconer's Flight (USA)	30 g	30 min	10.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	13 %
Whirlpool	mosaic cryo	30 g	30 min	25 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
GĘSTWA 3 DNI LUŻNA FERMENTACJA W 25°C- 12 PSI				

## Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-75  
Mg-5  
Na-10  
Cl-50  
S04-150  
HCO3-0  
*19 maj 2022, 20:12*