

# AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **93**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	3 kg (40%)	80 %	3.8
Ziarno	Monachijski	3 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (13.3%)	75 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (6.7%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	50 min	14 %
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	13.6 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.6 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---