

# AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **69**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	11 kg (95.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	17 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	50 min