

# AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Horizon	15 g	60 min	10 %
Zacieranie	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Horizon	15 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---