

# AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **80**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise   | 5 kg (75.8%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine          | 0.6 kg (9.1%) | 72 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (9.1%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.4 kg (6.1%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic                 | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade                | 20 g  | 20 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 20 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic                 | 30 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade                | 30 g  | 5 min  | 7.7 %      |
| Gotowanie | Simcoe                 | 15 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Simcoe                 | 20 g  | 5 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 40 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade                | 40 g  | 5 dni  | 7.7 %      |

|          |          |      |       |       |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Citra    | 50 g | 5 dni | 12 %  |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| us-05        | Ale        | Suche        | 11 g         | Mangrove Jack's     |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips         | 5 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Klarowanie      | mech         | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |