

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (83.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Herkules	20 g	60 min	20 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	4 min	7.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	3 min	12.9 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B5 American West	Ale	Suche	10 g	Bulldog