

## AIPA 16,5 BLG

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (72.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	30 g	---	10.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	---	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	---	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----

## Notatki

- Po gotowaniu 18 BLG, dolewam 3 litry wody. BLG końcowe 16,5  
26 kwi 2020, 15:52