

## AIPA 16'

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **76**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.6%)	78 %	100
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.6%)	100 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	2 dni	4.6 %

### Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kwas	3 g	Zacieranie	---