

# AIPA 16 BLG

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **74**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (88.9%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.5 kg (7.4%)  | 80 %       | 150 |
| Ziarno | Aromatic Malt        | 0.25 kg (3.7%) | 78 %       | 51  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo   | 44 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Cascade | 25 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade | 25 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 30 g  | 3 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade | 20 g  | 4 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Citra   | 20 g  | 4 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |