

# 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