

# AIPA 16BLG

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (77.4%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	1.5 kg (19.4%)	75 %	59
Ziarno	Słód Aroma 100EBC	0.25 kg (3.2%)	78 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	BRAVO	44 g	60 min	13.7 %
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 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	16 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- ZACIERANIE:  
WSYPĄĆ ZEŚRUTOWANE SŁODY DO 18 L WODY W TEMPERATURZE 71°C (Z AUTOMATU SERWIS  
POCZĄTKOWĄ TEMP. PODJE 77,2°C, PROSZĘ ZASTOSOWAĆ NIŻSZĄ:)  
FERMENTACJA:  
1. BURZLIWA 18-21°C PRZEZ 7-10 DNI  
2. CICHA 18-21°C PRZEZ 6-7 DNI  
BUTELKOWANIE:  
1. 6g GLUKOZY NA 1L PIWA  
*4 maj 2017, 15:24*