

## AIPA - 17 BLG

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **57**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	125

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	5 dni	4 %

### Drożdże

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