

# AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 6 kg (92.3%)  | --- %      | 0   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (3.1%) | --- %      | 0   |
| Ziarno | Pszoniczny         | 0.3 kg (4.6%) | --- %      | 0   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 100 g | 1 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 100 g | 1 min  | 5.2 %      |
| Gotowanie                 | Marynka    | 100 g | 20 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Cascade PL | 100 g | 7 dni  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |