

# AIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **67**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 3.28 kg (50.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pale Ale malt     | 1.99 kg (30.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.64 kg (9.8%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Wiedeński         | 0.16 kg (2.4%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski typ I | 0.29 kg (4.4%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Caramunich Typ II | 0.19 kg (2.9%)  | 73 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra 2016         | 30 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín 2016 | 25 g  | 15 min | 11.1 %     |
| Gotowanie                 | Cascade 2017       | 25 g  | 10 min | 9 %        |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín 2016 | 25 g  | 5 min  | 11.1 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo 2017      | 25 g  | 5 min  | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra 2016         | 20 g  | 0 min  | 14.2 %     |

|                           |               |      |       |       |
|---------------------------|---------------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade 2017  | 25 g | 0 min | 9 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo 2017 | 25 g | 0 min | 8.9 % |
| Na zimno                  | Citra 2017    | 50 g | 3 dni | 12 %  |
| Na zimno                  | Amarillo 2017 | 50 g | 3 dni | 8.9 % |
| Na zimno                  | Mosaic 2017   | 50 g | 3 dni | 10 %  |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Sól z Epsom (pół łyżeczki) | 2 g   | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 80% (1ml)     | 1 g   | Zacieranie | ---  |