

# AIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **92**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II	2 kg (38.5%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	82 %	4
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.2 kg (3.8%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	20 g	90 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	20 g	55 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	8 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---
----------------------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu - Sól Epsom	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	2 g	Zacieranie	70 min