

# AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	5.3 kg (85.5%)	80 %	8.5
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (4.8%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	60 min	11 %
Brzezka przednia	Cascade	10 g	60 min	6.9 %
Brzezka przednia	Amarillo	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	50 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	50 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis