

# AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 4.2 kg (67.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked             | 0.5 kg (8.1%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked            | 0.5 kg (8.1%)  | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (16.1%)   | 82 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Amarillo   | 50 g  | 30 min | 8.8 %      |
| Whirlpool | Mosaic     | 50 g  | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy     | 50 g  | 3 dni  | 14.5 %     |
| Na zimno  | Equinox    | 30 g  | 3 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Galaxy     | 30 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Centennial | 50 g  | 3 dni  | 10.5 %     |

## Drożdże

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

|                         |     |        |           |                  |
|-------------------------|-----|--------|-----------|------------------|
| FM55 Zielone<br>Wzgórze | Ale | Płynne | 111111 ml | Fermentum Mobile |
|-------------------------|-----|--------|-----------|------------------|