

# AIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **108**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński     | 1 kg (18.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g  | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Citra   | 30 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra   | 20 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Na zimno  | Citra   | 50 g  | 5 dni  | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |