

# AIPA

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (53.1%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno          | Pilzneński                 | 1 kg (31.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno          | Monachijski                | 0.5 kg (15.6%) | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 15 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe   | 10 g  | 30 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 15 min | 8.2 %      |
| Gotowanie | Citra    | 15 g  | 5 min  | 13.3 %     |