

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.4%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.1%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.23 kg (3.5%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Palisade	30 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	WŁASNE