

## AIPA 2.0

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **530 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **675.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **453.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **604.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **453.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **373.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **675.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	125.87 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	17.62 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	7.55 kg (5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	880 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	500 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	630 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	630 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	630 g	3 min	12 %
Na zimno	Cascade	380 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	380 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis