

# AIPA 2018

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **61**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (5%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Zasymp 69°C  
67°C 60 min  
76°C 10 min  
wysładzanie wodą ok. 78°C  
*14 lis 2018, 15:26*