

# AIPA 2018

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	6 kg (75%)	81 %	7
Ziarno	Pszeniczny Malteurop	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski I Weyermann	0.5 kg (6.3%)	80 %	13
Ziarno	Pilzneński Malteurop	0.5 kg (6.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	50 g	45 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	0 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	0 min	11.5 %

Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	7.9 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	11.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	23 g	fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mecz irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min