

# 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      |