

## aipa 2019 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **73**
- SRM **11.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **-2.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Chinook	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile