

# AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (56.1%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (8.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (18.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.2%)	55 %	1350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %

Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min