

# AIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (48.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (48.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.4%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Whirlpool	Equinox	25 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Equinox	25 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis