

# AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (67.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.1%)	77 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (16.1%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	111111 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-----------	------------------