

# aipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (100%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min