

# AIPA

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **42.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurope Pale Ale	8.8 kg (87.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	90 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	20 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	20 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	25 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	25 g	0 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis