

## AIPA #24

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (85.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (9.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.37 kg (4.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %

Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	8 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12 %