

# AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	15 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	10 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis