

# AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.88 kg (11.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.7%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.1%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %

Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	5 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.2 g	---

## Dodatki

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