

# AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	6.8 kg (91.9%)	80 %	3.75
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2020	40 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Perle PL 2020	35 g	60 min	7.2 %
Na zimno	Dr Rudi NZ 2020	100 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Engima AUS 2020	50 g	3 dni	18.2 %
Na zimno	Galaxy AUS 2020	50 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Green Bullet NZ 2019	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Hop ratio: 16,5 l - 250 g => 15,5 g / l  
27 gru 2020, 14:14