

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (4.5%)	75 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
starter 24 h (bez mieszadła)				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	50 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy	3 g	Zacieranie	50 min