

# AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (29.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.375 kg (10.9%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Warrior	15 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis