

# AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (85.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.24 kg (3.4%)	70 %	5
Cukier	cukier	0.2 kg (2.8%)	90 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	citra	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	mosaic	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	citra	20 g	7 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	13.5 %
Gotowanie	mosaic	20 g	7 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	20 g	0 min	10.5 %
Na zimno	citra	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	mosaic	40 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	300 ml	po warce 88

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc t	1 g	Gotowanie	10 min