

# AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **93**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (78.9%)	79 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (7.9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	8 dni	5.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	8 dni	9.5 %

## Drożdże

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