

# AIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **62**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.9 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (81.9%)	79 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.33 kg (4.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	18 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	8 dni	5.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	8 dni	9.5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis