

# AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.8 kg (76.4%)	80 %	5
Ziarno	Wiedeński	2.4 kg (15.5%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (1.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (1.3%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (1.6%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Pacific Crest	28.3 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	56.6 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Ahtanum	208.3 g	4 dni	4 %
Na zimno	Idaho 7	28.3 g	4 dni	23.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	600 ml	---