

# Aipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (57.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (42.9%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Dodane bezpośrednio do fermentora				

## Notatki

- Dodano 1l wody do gotowania  
1 wrz 2021, 21:32