

# AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	50 min	13.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis