

# AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	10.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	10.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.1 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	10.1 %

85°C				
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	13.7 %
85°C				
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.1 %
85°C				
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	10.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13.7 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.1 %

## Drożdże

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