

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (2.6%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	43.75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	31.25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	31.25 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	31.25 g	3 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager s 05	Ale	Suche	14.38 g	---