

# AIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **8.6**
- 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (88.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	60 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

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