

# AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **78**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.7%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	40 g	70 min	14 %
Gotowanie	Horizon	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	60 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %

## Drożdże

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