

# AIPA

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **0 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (82%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.2%)	75 %	30
Ziarno	strzegom karmel czerwony	0.1 kg (1.6%)	--- %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	11.6 %

Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	11.6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale us-05	Ale	Suche	11.5 g	---