

# AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **71 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	6 kg (88.9%)	--- %	---
Ziarno	Crystal 150	0.5 kg (7.4%)	--- %	---
Ziarno	Aroma	0.25 kg (3.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	44 g	60 min	16 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis s04	Ale	Suche	10 g	---