

# AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (11.8%)	75 %	30
Ziarno	Barley, Raw	0.5 kg (5.9%)	60.9 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	---	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	---	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	---	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	---	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---