

# AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **7.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (75%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Korekta do następnej warki: wysładzać ilością wody do 24 litrów (22 l po chmieleniu 20). Chmiel dosypywać delikatnie w celu uniknięcia kipienia. Błg przed gotowaniem 13,2, po gotowaniu 13,7. błg na cichą 3,7  
Butelkowanie 09.02.2017 110 g cukru, 17 litrów, 19 stopni.  
*21 sty 2017, 14:32*