

## AIPA 69

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **3.6**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	2 kg (33.3%)	100 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	1 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	5.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	14.8 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12.7 %

Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	5.6 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	14.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	mech	7 g	Gotowanie	15 min