

# AIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	16.5 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	5 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis