

# AIPA 69IBU

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 8.55 kg (90.5%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150       | 0.4 kg (4.2%)   | 75 %       | 150 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear        | 0.5 kg (5.3%)   | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 50 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 30 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 15 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 5 min  | 6 %        |
| Whirlpool | Cascade | 50 g  | 10 min | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| gestwa us-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | stare krasno |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                    | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|--------------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne      | płatki dębowe<br>bourbon | 30 g  | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Przyprawa | skórka z pomarańczy      | 10 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Przyprawa | kafir                    | 10 g  | Fermentacja cicha | 10 dni |