

## AIPA 7

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (76.9%)	81 %	7
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	1 kg (15.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	30 min	13.8 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Na zimno	El Dorado	50 g	4 dni	13.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	Hopzoil CITRUS FRUITBOM BLEND	0.8 g	Butelkowanie	---