

# AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.3**
- 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (94.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Simcoe	60 g	60 min	13.1 %
Zacieranie	Citra	20 g	30 min	12.4 %
Zacieranie	Cascade	20 g	30 min	8.3 %
Zacieranie	Citra	20 g	15 min	12.4 %
Zacieranie	Cascade	20 g	15 min	8.3 %
Zacieranie	Citra	20 g	5 min	12.4 %
Zacieranie	Cascade	20 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	12.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---