

# AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Willamette	15 g	30 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Willamette	15 g	0 min	5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Willamette	10 g	4 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile