

# AIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt           | 5 kg (79.4%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 1 kg (15.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (4.8%) | 73 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 40 g  | 60 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Equinox | 20 g  | 20 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Equinox | 15 g  | 3 min  | 13.4 %     |
| Na zimno  | Equinox | 25 g  | 4 dni  | 13.4 %     |
| Na zimno  | Cascade | 30 g  | 4 dni  | 6 %        |

## Drożdże

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