

AIPA Czesława Dziełaka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **2 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **91 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **2 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **91C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.8 kg (80.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (9.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold | 0.2 kg (2.8%) | 75 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 28 g | 60 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 15 min | 16 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g | 10 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 5 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 26 g | 1 min | 13.1 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 2 dni | 10.5 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 2 dni | 7.3 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 2 dni | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlflock T | 1 g | Gotowanie | 7 min |