

## AIPA (Dzielak)

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.2 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **42.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11.84 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.48 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.04 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.44 kg (3%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	55 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	20 g	Gotowanie	60 min