

## AIPA - First try

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **66**
- SRM **8.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	2 kg (16.7%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (8.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	45 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	10 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	25 g	10 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	10 dni	13.2 %

Na zimno	Amarillo	25 g	10 dni	9.5 %
----------	----------	------	--------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
starter drożdżowy				