

## AIPA FM52

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (30.8%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 3 kg (46.2%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 1 kg (15.4%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (7.7%) | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic    | 35 g  | 20 min | 10 %       |
| Whirlpool | Idaho 7   | 30 g  | 20 min | 12 %       |
| Whirlpool | El Dorado | 35 g  | 20 min | 15 %       |
| Na zimno  | Mosaic    | 65 g  | 4 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Idaho 7   | 70 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | El Dorado | 65 g  | 4 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                       | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Pozzywka dla drozdzy        | 3 g   | Gotowanie  | 2 min  |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy do wysladzania | 4 g   | Zacieranie | 60 min |