

# 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