

# AIPA - HolyShit

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 10 kg (71.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (21.4%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Żytni                      | 1 kg (7.1%)   | 85 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 50 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Centennial | 50 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Chinook    | 50 g  | 20 min | 13 %       |
| Whirlpool | Galaxy     | 100 g | 0 min  | 15 %       |
| Whirlpool | Talus      | 100 g | 0 min  | 1 %        |
| Whirlpool | Strata     | 100 g | 0 min  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Galaxy     | 150 g | 7 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Strata     | 150 g | 7 dni  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Talus      | 150 g | 7 dni  | 1 %        |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 22 g         | Fermentis           |