

# AIPA - Hops Hops Hops

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **74**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (87.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.55 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier refermentacja	130 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/American\\_IPA\\_\(Hops\\_Hops\\_Hops\),\\_Krzysztof\\_Kula\\_\(kuli\)](https://www.wiki.piwo.org/American_IPA_(Hops_Hops_Hops),_Krzysztof_Kula_(kuli))  
17 lis 2017, 20:09