

## AIPA II

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	WŁASNE