

# AIPA na bitwę piwowarów

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (68.3%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.8%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.7%)	77 %	26
Ziarno	Carared	0.2 kg (2.5%)	75 %	39
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	24 g	65 min	8.9 %
Gotowanie	Zeus	26.5 g	50 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk	20 g	40 min	15.1 %
Gotowanie	Mosaic	23 g	20 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk	20 g	3 dni	15.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---