

# AIPA na kwarantannie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **78**
- SRM **9.6**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (88.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.7%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	44 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	6 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs