

## AIPA No. 1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **68**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (79.4%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 1 kg (15.9%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Crystal 160 EBC   | 0.3 kg (4.8%) | 80 %       | 160 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic   | 10 g  | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 45 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 10 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 35 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra    | 35 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 40 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 10 g  | 10 min | 12 %       |

|                           |          |      |        |       |
|---------------------------|----------|------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno                  | Mosaic   | 50 g | 7 dni  | 10 %  |
| Na zimno                  | Citra    | 50 g | 7 dni  | 12 %  |
| Na zimno                  | Amarillo | 50 g | 7 dni  | 9.5 % |

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |