

## 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**
- Wysładzaj 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