

## AIPA No.6

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	77 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (17.6%)	85 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	40 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
na flame out				
Na zimno	Simcoe	50 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
na 85 st				
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.1 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---