

## Aipa test

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (95.7%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (4.3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	40 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	8.8 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.8 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	3 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis