

# AIPA v1

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (66.2%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.6 kg (8.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.5 kg (22.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.9%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszka	25 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Nugget	30 g	20 min	15.3 %
Gotowanie	Motueka	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nugget	20 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	3 dni	7 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Fermentacja burzliwa	5 dni