

## AIPA v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (81.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.4%)	75 %	30
Cukier	cukier	0.2 kg (3.3%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.3 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	220 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min