

# AIPA VR1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt   | 6 kg (66.7%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 1 kg (11.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 1 kg (11.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (5.6%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Żytni                 | 0.5 kg (5.6%) | 85 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Junga    | 30 g  | 70 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 40 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 40 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 60 g  | 0 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 60 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | GIPS PIWOWARSKI | 8 g   | Zacieranie   | 0 min  |
| Przyprawa       | NACL            | 8 g   | Zacieranie   | 0 min  |
| Klarowanie      | WHIRFLOCK       | 1 g   | Gotowanie    | 15 min |
| Czynnik do wody | E300            | 6 g   | Butelkowanie | ---    |