

# 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	---