

# AIPA z cytryną i cherbatą

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	3.5 kg (63.6%)	100 %	7
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	2 kg (36.4%)	80 %	6.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	55 min	5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	55 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	70 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	3 dni	5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny 3szt.	36 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryny 1szt	0 g	Gotowanie	60 min
Ziolo	Cherbara Erl Grey	100 g	Fermentacja cicha	3 dni