

## AIPA z zatarem

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 1 kg (33.3%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (16.7%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (50%)   | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 8 g   | 60 min | 16.1 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo               | 5 g   | 15 min | 7.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 10 g  | 10 min | 7.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g   | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Zatar | 5 g   | Gotowanie | 10 min |