

## AIPA ze skórką pomarańczy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.6%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmienny cookie bursztynowy	1 kg (14.9%)	70 %	49
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (6%)	--- %	---
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	50 min	14.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	3 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	3 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	3 min	12.6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	12.6 %

Na zimno	Ekuanot	30 g	7 dni	14.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy słodkiej	40 g	Gotowanie	2 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---