

## AIPA zestaw Browamator + wiedeń + orkisz

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **68**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Mal	5.2 kg (74.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.4 kg (5.7%)	75 %	39
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	120 g	7 dni	6.7 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	13.1 %