

# AIPA2020\_BIG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	6.5 kg (87.8%)	79 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.5 kg (6.8%)	76 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	2 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ebbegarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---