

# AIPA2020\_BIG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## 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 **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	7.1 kg (88.8%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	70 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	50 ml	---