

# AIPA2021\_BIG

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 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 **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	200 ml	---