

# AIPA3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (64.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.1%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	15 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	260 ml	---