

# AIPAx1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.1 kg (57.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.1 kg (20.4%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (18.5%)	81 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.7%)	75 %	43

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	13 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	35 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	5 g	0 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	5 g	0 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13 g	Fermentis

## Notatki

- Wysładzanie do 26l 1,051 og  
Chmielenie 45 min 20 gram Columbusa 15,1 alfa  
15 min mech  
Po wyłączeniu palnika gdy temp spadła poniżej 90 50g Simcoe i zostawiłem do wychłodzenia pod przykryciem na całą noc.  
*29 maj 2016, 21:04*