

## AIPKA nr. 4

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (86.5%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (8.1%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %