

## Aj PI wo Ej

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **14.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.77 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Belgian Pale Ale	3.5 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	Słód Belgian Monachijski	1.5 kg (21.4%)	80 %	15
Ziarno	RedX	0.8 kg (11.4%)	79 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.3%)	75 %	59
Ziarno	Pale Crystal	0.2 kg (2.9%)	72.8 %	90
Ziarno	Słód Aromatic	0.2 kg (2.9%)	75 %	50
Ziarno	CaraRed Weyermann	0.5 kg (7.1%)	74 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 529 Experimental	30 g	25 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	20 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	ADHA 529 Experimental	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 529	5 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	7 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jacks

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min