

## ajpa2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
----------------------	-----	-------	--------	---------