

# Alepiwo.pl - AIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.555 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (10.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis