

# Amber AIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **73**
- SRM **26.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (65.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.6%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (7.9%)	73 %	120
Ziarno	Special B Castle	0.43 kg (5.6%)	70 %	350
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.45 kg (5.9%)	85 %	89
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.65 kg (8.5%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %

Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---