

# AMIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (82%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	30 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	15 min	3.9 %
Gotowanie	motueka	10 g	10 min	6.7 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	5 dni	3.9 %
Gotowanie	motueka	40 g	20 min	6.7 %
Na zimno	motueka	50 g	5 dni	6.7 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	mech irandzki	10 g	Gotowanie	10 min