

## BA AIPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **105**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	40 g	70 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	20 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6.8 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis