

# Ciasteczkowa AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **33 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.167 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.667 kg (22.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Cookie	0.167 kg (5.6%)	77 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	11 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	10 min	7.3 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	3 dni	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis