

## Grom z raju (AIPA)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **97**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.65 kg (18.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (22.9%)	79 %	21
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.55 kg (15.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	4 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Admiral	10.5 g	20 min	14.3 %
Gotowanie	Equinox	9 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	1 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------