

## Halloween AIPA v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **74**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - BARKE Pilznieński	2.5 kg (92.3%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.06 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Abbey Klasztorny	0.075 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Żytni	0.075 kg (2.8%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

### Drożdże

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

US-04	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----