

## lekka, jasna AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (53%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (24.2%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.6%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3.8 %
Na zimno	Citra	10 g	8 dni	13.3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	8 dni	3.8 %

### Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------