

# Leniowa AIPA\_20L

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann Pale Ale	2.5 kg (43.1%)	85 %	5
Ziarno	Wayermann Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Falconer's	20 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	citra	15 g	15 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's	20 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Falconer's	30 g	7 dni	11.3 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.3 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.76 g	Fermentis
--------------	-----	-------	---------	-----------