

## Louis AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **53 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.2 kg (6.7%)	78 %	7
Ziarno	Carared	0.2 kg (6.7%)	78 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	2.6 kg (86.7%)	76 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis