

# PAIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (75.6%)	79 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.75 kg (8.7%)	75 %	40
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.75 kg (8.7%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (3.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	55 min	12 %
Gotowanie	Cascade	40 g	55 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %

## Drożdże

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