

## Polska AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.4 kg (63%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pilznieński          | 1.7 kg (31.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.3 kg (5.6%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lubelski | 20 g  | 60 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook  | 35 g  | 10 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 50 g  | 5 min  | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| gęstwa | Ale | Gęstwa | 200 ml | własne       |