

# Pszeniczna AIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting Pilzneński 3,5EBC	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (31.7%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.9%)	79 %	25
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.8%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook PL	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	75 g	5 dni	12.9 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----