

# Pustynne Słońce AIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **54**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.1 kg (79.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.53 kg (20.1%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	45.72 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	22.85 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30.47 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	38.1 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15.24 g	5 min	12 %
Na zimno	Chinook	76.19 g	7 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.76 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	30.47 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Irish Moss	7.62 g	Gotowanie	10 min