

## #Sowa 35 - AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **76**
- SRM **9.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (81.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.4%)	78 %	100
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (8.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	6 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	12 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	13 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	6 dni	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Wysładzenie 11 l wody w temp. 80 stopni.  
*11 gru 2020, 11:31*