

# SuckAIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **105**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (21.1%)	79 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	1 kg (10.5%)	76 %	26
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (10.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (57.9%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	6 %
Gotowanie	Topaz	30 g	20 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Sticklebract	100 g	40 min	12 %