

## aipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.9 kg (95%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.1 kg (5%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 8 g   | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Centennial | 8 g   | 15 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Citra      | 8 g   | 5 min  | 12 %       |