

# AIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **61**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (82.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (11.8%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	42.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	37.5 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	28.75 g	Fermentis