

## #05 AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	0.8 kg (17.8%)	95 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (75.6%)	78 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6.9 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Equinox	15 g	5 dni	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis