

## 148 AIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.65 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---