

## #3 AIPA

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (59.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.9%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.5%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Wheat Malt, Dark	0.1 kg (1.5%)	84 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min