

## A i Pa

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **75**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (83.3%)   | 75 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski            | 0.7 kg (11.7%) | 75 %       | 16  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.3 kg (5%)    | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum                | 30 g  | 15 min | 5 %        |
| Whirlpool                 | Ahtanum                | 20 g  | 1 min  | 5 %        |
| Na zimno                  | Ekuanot                | 50 g  | 7 dni  | 14 %       |