

## AIPA 1#

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **91**
- SRM **1.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 | PALE ALE   | 4.2 kg (70%)   | --- %      | --- |
| Ziarno | Pilzneński | 1.3 kg (21.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook    | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Cascade    | 50 g  | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 30 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 40 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 30 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Simcoe     | 50 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|-------|-------|--------------|
| US -05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

### Notatki

- Po wysładzaniu 30 litrów 12/13 blg.  
Gotowanie 30 żeby odparowało  
Gotowanie z chmielem  
5 kwi 2020, 17:25