

## 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