

# AIPA

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (85.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.3%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	70 g	5 dni	13 %