

## aipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **16.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.1%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (5.7%)	74 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	9 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	9 dni	12 %
Na zimno	Citra	20 g	9 dni	12 %

### Drożdże

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