

## AIPA 14

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (43.1%)	78 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (5.2%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	60 ml	Mangrove Jack's