

# AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 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	Pilzneński	5.7 kg (95%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis