

## AIPA 15 BLG Domowa Spizarnia

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (56.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	karapils	0.3 kg (5.5%)	100 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis