

# AIPA

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **5.3**
- Styl **English 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 **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (15.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell             | 0.4 kg (6.3%) | 77 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Centennial             | 10 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Centennial             | 10 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Na zimno  | Centennial             | 30 g  | 10 dni | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |