

## AIPA 16

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **79**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 4.8 kg (88.9%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7.4%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Aromatic Malt       | 0.2 kg (3.7%)  | 78 %       | 51  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo   | 35 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade | 25 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 3 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade | 15 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Citra   | 15 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|--------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 90 ml | Mangrove Jack's |