

# AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **128**
- SRM **5.9**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (4.3%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	fermentis