

# AIPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.1 kg (98.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (1.9%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %