

## AIPA 17

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.65 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (4.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.15 kg (2.5%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %