

# AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **16.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.4 kg (93.6%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (3.2%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	0 min	5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	---	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	1 g	Gotowanie	10 min