

# AIPA

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **17**
- SRM **7.2**
- 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 **75 %**
- 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 | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (71.4%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (28.6%) | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade | 30 g  | 50 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 20 g  | 1 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra   | 30 g  | 10 dni | 12 %       |