

# AIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **58**
- SRM **5.2**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.5%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	30 g	10 min	7 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min