

# AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **93**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (100%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Apollo	10 g	60 min	18.7 %
Brzezka przednia	Summit	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Apollo	10 g	20 min	18.7 %
Gotowanie	Summit	10 g	20 min	15.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Apollo	30 g	5 min	18.7 %
Gotowanie	Summit	30 g	5 min	15.8 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	8.7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Apollo	20 g	5 min	18.7 %
Na zimno	Apollo	30 g	5 dni	18.7 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile