

# AIPA

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **47**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	9 kg (94.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.3%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %