

## AIPA#2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **125**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.7%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	50 g	50 min	11 %
Brzezka przednia	Citra	40 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	10 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Brzezka przednia	Mosaic	30 g	50 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
liberty bell ale M36 suche				