

# AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (5%)	78 %	18
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	65 min	13 %
Gotowanie	Sabro	50 g	5 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Sabro	40 g	---	15 %
Na zimno	Simcoe	40 g	---	13.2 %
Na zimno	Centennial	40 g	---	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min