

# AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **94**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.4 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt monachijski	1 kg (7.7%)	79 %	15
Ziarno	Viking Malt karmelowy 150	0.6 kg (4.6%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	80 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	105 g	20 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis