

# AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66 L**
- Całkowita objętość zacieru **86 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	18 kg (90%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (5%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	0 min	15 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

## Notatki

- 68 - 60  
72 - 20  
WYGRZEW

3x25L  
do każdego po 50g chmielu na cichą - 1-2 tygodnie  
10 kwi 2020, 09:10