

# AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **17**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (67.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Warrior	30 g	55 min	15.5 %
Zacieranie	Warrior	30 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	5 dni	3.6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis