

# AIPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (93%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (7%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %