

# AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (82.6%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.7 kg (12.8%)	77 %	26
Ziarno	Cookie	0.25 kg (4.6%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Ella (AUS)	20 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	3 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	---