

# AIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **85**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.1%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	44 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale