

# AIPA

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.4 kg (77.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	2 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %