

# AIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (96.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.8%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	30 g	10 min	11.9 %
Gotowanie	Summit	30 g	1 min	13.7 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	1 min	14.1 %
Gotowanie	Nugget	30 g	1 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	13 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis