

# AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 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 **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.8 kg (79.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.73 kg (10.1%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.51 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.22 kg (3%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	110 ml	Wyeast Labs