

## AIPA 3 7.03

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.7 kg (97.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	17 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	9.4 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Dłuższe chmienie na cichą, poprzednia przez niska (2C) temperature nie nachmielila sie odpowiednio  
7 mar 2018, 09:38