

## aipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **12.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (72.3%)	80 %	45
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.6%)	82 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.25 kg (5.3%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	60 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---