

# AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **67**
- SRM **9.4**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Continental	50 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Continental	50 g	7 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---