

# AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **11**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Munich Malt         | 5 kg (79.4%)  | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (15.9%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.3 kg (4.8%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 70 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 100 g | 2 min  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | #115         |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfoc | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |