

# 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