

## Aipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **68**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.5%)	80 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.5%)	75 %	39
Ziarno	cookie	0.1 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.2 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	20 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	15 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	5 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	5 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	5 min	7.2 %
Whirlpool	Zula	20 g	15 min	10.6 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	15 min	18.2 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	15.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------