

# AIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **26.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (75.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	837
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	1 min	6.8 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Zmodyfikowany przepis z AlePiwo:
    - + 1,5kg pilzneńskiego
    - + 1.5l gotowego piwa i mniej wody do wystadzenia
- 7 cze 2016, 22:24