

# AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **75**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Cara Gold	0.15 kg (2.5%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	---	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	---	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	---	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---