

# AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (25.9%)	79 %	22
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (8.6%)	100 %	99
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mount Hood	20 g	5 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min