

## Aipa alepiwo vol 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (74.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.3%)	79 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (9.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis