

# AIPA - American India Pale Ale 16Blg PREMIUM

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **16.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Weyermann	5 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Słód Cara Crystal 120EBC Brewferm	0.7 kg (10.9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	105 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	65 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	20 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-03	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- warka 4  
19 kwi 2016, 20:36