

## AIPA ATM II

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	8 kg (76.2%)	95 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	25 min	6 %
Gotowanie	Centennial	35 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	2 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	2 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis