

## AIPA dużo chmielu

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (70.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (7.9%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	700 ml	Safale