

# AIPA - HolyShit - 48 litrów

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **114**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (64.7%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (8.6%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (11.2%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1.3 kg (11.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	1600 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kafir	20 g	Gotowanie	5 min