

# AIPA - HolyShit

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **114**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (47.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.9%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (11.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	40 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	20 min	18 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Apollo	20 g	10 min	18.7 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Mosaic	80 g	7 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	80 g	7 dni	16.3 %
Na zimno	Waimea	10 g	7 dni	17 %
Na zimno	Eureka!	20 g	7 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kafir	10 g	Gotowanie	10 min