

## AIPA III

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (95.2%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	1 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	1 dni	9.7 %

Na zimno	Amarillo	40 g	1 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	60 g	1 dni	6 %