

## AIPA inna 12.03

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	1 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	1 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy	35 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	---	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	1200 g	Fermentis