

# AIPA KBPD

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.5 %
Whirlpool	Mouteka	10 g	5 min	7.3 %
Whirlpool	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	8.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- 7l podbicia  
2 garście łuski  
21l wody

Na zimno citra 25g  
Mouteka 40g  
Amarillo 20g

Cascade 15g  
30 gru 2018, 18:08