

# AIPA Palmer

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **64**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.1 kg (2.9%)	79 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	8 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	8 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade PL	8 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Amarillo	8 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	8 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Cascade PL	8 g	1 dni	5.2 %
Na zimno	Amarillo	8 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	8 g	1 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm52	Ale	Płynne	22.11 ml	---