

# AIPA PILZNEŃSKI

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **55**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (86.1%)	80 %	4
Ziarno	Carared	0.78 kg (5.6%)	75 %	60
Ziarno	Abbey Castle	0.75 kg (5.4%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (2.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %