

## AIPA pp2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.25 kg (3.4%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	0 min	5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	9.35 g	---