

# Aipa wg Homebrewing#1

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **43**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.25 kg (71.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.73 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Cara Crystal	0.32 kg (4.4%)	78 %	120
Cukier	cukier	1 kg (13.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	31.5 g	105 min	6 %
Gotowanie	Cascade	31.5 g	65 min	6 %
Gotowanie	Willamette	31.5 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	31.5 g	5 min	5 %
Na zimno	Cascade	31.5 g	14 dni	6 %
Na zimno	Marynka	100 g	14 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.08 g	Fermentis