

## AIPA2

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (77.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (19.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.6%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	0 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- mniej chmielu na goryczkę, więcej „na zimno,,  
29 sty 2022, 12:34