

## AIPka z pozostałości

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **56**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.1 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.21 kg (41.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis