

# American India Pale Ale - AIPA - 17 BLG

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **68**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **125.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **87.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **122.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	25 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	10 kg (28.6%)	79 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	200 g	70 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	100 g	30 min	5.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	3 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	69 g	Fermentis