

## BA AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (57.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	70 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.8 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis