

# fermont ajpa v1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (37.4%)	81 %	8
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.7%)	75 %	60
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.15 kg (2.8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Sybilla	20 g	5 dni	3.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

## Drożdże

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