

## Funktown AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (38.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (53.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Zythos	10 g	15 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	50 g	5 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
funktown pale ale	Ale	Płynne	35 ml	white labs