

## Lekka AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Brewness źle oblicza IBU hopstand, dlatego przy whirlpool jest podana jedna minuta, powinno być około 60 minut w temperaturze około 80 stopni. Whirfloc 10 min.  
26 maj 2021, 13:53