

## N3 - AIPA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **91**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (83.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %