

## Test AIPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **51**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.8%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (26.5%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.06 kg (1.1%)	68 %	601
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (1.8%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	10 min	9.4 %