

## V - Session AIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **71**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.8 kg (88.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.4 kg (7.4%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.2 kg (3.7%)  | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo      | 35 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Lemon drop | 20 g  | 15 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Citra      | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | Lemon drop | 40 g  | 3 dni  | 4.6 %      |
| Na zimno  | Citra      | 40 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 400 ml | Wyeast Labs  |