

## 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