

## zimowa aipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **68**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (29.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	30 dni	13.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	30 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---