

## AIPA 15.3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 2.3 kg (100%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 13.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 10 g  | 5 min  | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 10 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra                  | 20 g  | ---    | 1 %        |
| Na zimno                  | Cascade                | 20 g  | ---    | 1 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 7 g   | Fermentis    |