

# AIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **67**
- SRM **13.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.7 kg (81.8%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (9.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	24 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	16 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis