

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---