

# Taka chyba AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 3.7 kg (100%) | 81 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka    | 33 g  | 60 min | 8 %        |
| Whirlpool | Cascade PL | 70 g  | 15 min | 5.5 %      |
| Na zimno  | Cascade PL | 130 g | 5 dni  | 5.5 %      |

## Drożdże

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