

## 01 AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **109**
- SRM **24.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.9 kg (76.5%)	75 %	50
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	70 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	90 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar