

## #07 AIPA 15 Blg

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (81%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Light	0.8 kg (19%)	95 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %

### Drożdże

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