

## #28 AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **72**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.8 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (65.4%)	70.5 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (23.1%)	70.5 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny jasny	0.6 kg (11.5%)	70.5 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe USA	17 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe USA	17 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Citra USA	17 g	30 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	16 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	33 g	10 min	13.7 %
Na zimno	Citra USA	50 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe USA	50 g	5 dni	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curaçao	20 g	Gotowanie	10 min