

## 3C AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **104**
- SRM **12.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	3 kg (53.4%)	78 %	7
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (21.4%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (21.4%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Ekstrakt superjasny gozdawa	0.22 kg (3.9%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Lekko przechmielone, dobre piwo.  
Mniej na goryczkę.

13 wrz 2016, 20:54