

## #6 Lutra AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **89**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Dodatek	Glukoza krystaliczna	0.5 kg (12.8%)	99 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Azacca	50 g	30 min	14 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Hopzoil 3 C's blend	1 g	Butelkowanie	---