

AIPA 01.05.2020

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	85 %	35
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	0.5 kg (11.4%)	95 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (11.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	25 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.4 %

Drożdże

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