

# AIPA 1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.5 kg (50%)	78 %	7
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Amber	1.5 kg (50%)	78 %	32

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

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