

## AIPA -1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	3.5 kg (87.5%)	--- %	---
Cukier	Cukier	0.5 kg (12.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	45 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %

### Drożdże

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