

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **76**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 2.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | magnum | 20 g | 50 min | 11.6 % |
| Gotowanie | citra | 15 g | 25 min | 12.3 % |
| Gotowanie | mosaic | 20 g | 5 min | 11.8 % |
| Na zimno | citra | 15 g | 7 dni | 12.3 % |
| Na zimno | mosaic | 10 g | 7 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g | Safale |