

# AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (81%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (19%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis