

## AIPA 14 blg na płatkach

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **16.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy superjasny Gozdawa	1.7 kg (31.5%)	70 %	12
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%) Bruntal	1.7 kg (31.5%)	70 %	22
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy (słód pilżeński jasny, karmelowy jasny, karmelowy ciemny) WES	1.2 kg (22.2%)	60 %	150
Dodatek	Oats, Flaked	0.4 kg (7.4%)	30 %	2
Dodatek	Barley, Flaked	0.4 kg (7.4%)	30 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %

### Drożdże

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