

## 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 (pilzeński 100%) Bruntal   | 1.7 kg (31.5%) | 70 %       | 22  |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy bursztynowy (słód pilzneński 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    |