

## AIPA 15.3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **10.5**
- 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 brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.3 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	---	1 %
Na zimno	Cascade	20 g	---	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Fermentis