

# AIPA 15blg Piotr

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **82**
- SRM **3.8**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (77.3%)	80 %	5
Suchy ekstrakt	polepszac do piwa	1 kg (22.7%)	90 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chmiel columbus	30 g	45 min	15.8 %
Gotowanie	chmiel centennial	30 g	30 min	9.6 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale	Ale	Suche	11.5 g	---