

## AIPA#2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	4.7 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	7 g	Gotowanie	10 min