

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 |