

AIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **31**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.7 kg (33.3%)	78 %	7
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	40
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	1.5 kg (29.4%)	99 %	9
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (3.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	7 g	AB Mauri