

AIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **11.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 5.1 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 1 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

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