

# 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 brzeczki **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