

# 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 |