

# AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **10.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (77.3%)	80 %	35
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (22.7%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis