

# 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    |