

# AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **70**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	55 min	8.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	40 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	40 min	8.7 %
Na zimno	Citra	12 g	6 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	12 g	6 dni	8.7 %
Na zimno	Amarillo	12 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	13 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	13 g	4 dni	8.7 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis