

# AIPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **50**
- SRM **1.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (56.7%)	80 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (10%)	80 %	4
Cukier	cukier	1 kg (33.3%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis