

AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	12.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	---	12 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	---	5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	3 dni	5 %

Drożdże

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