

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **14.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	5.1 kg (100%)	80 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	45 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	10 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Gips	4 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka	4 g	Fermentacja burzliwa	---