

## AIPA 3 JJ

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	90 %	35
Cukier	Cukier	0.5 kg (12.8%)	90 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Falconer's Flight	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

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