

# AIPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **8.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (94.4%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.1 kg (5.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	8 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis