

# AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **22.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	30
Ziarno	słód karmelowy	0.5 kg (12.8%)	--- %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	11.4 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6 %
Na zimno	Willamette	30 g	4 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis