

# AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich typ II	0.3 kg (5.2%)	78 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	10 g	7 dni	13.1 %

## Drożdże

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