

AIPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES niechmielony jasny | 1.7 kg (100%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 8.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 20 min | 6.7 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 15 min | 13.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 5 g | 7 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.7 g | Fermentis |