

# 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 brzezki **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