

# AIPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Profimator malt blonde	5 kg (100%)	65 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	45 min	11.4 %
Gotowanie	Equinox	25 g	25 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	25 g	14 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	14 dni	11.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Dodane 200 g glukozy z dla podniesienia ekstraktu do 13 Blg  
31 paź 2015, 17:56