

AIPA chyba na szybko

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **76**
- SRM **12**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (66.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	0.85 kg (33.3%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM