

## AIPA Curacao

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **112**
- SRM **17.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilzeński 10%) Bruntal	1.7 kg (44.7%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilzeński 10%) Bruntal	1.7 kg (44.7%)	80 %	40
Cukier	glukoza	0.4 kg (10.5%)	99 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	FERMENTIS