

AIPA - JM

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **25.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Bruntal jasny	1.7 kg (27.9%)	81 %	18
Płynny ekstrakt	Diybeer Pale Ale	1.7 kg (27.9%)	80 %	130
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27.9%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Spraymalt Muntons medium	1 kg (16.4%)	80 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale