

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 |