

## AIPA M

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (32.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (32.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (32.3%)	80 %	30
Cukier	glukoza	0.16 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	32 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	6 g	24 min	13 %
Gotowanie	citra	12 g	5 min	14 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Chinook	3 g	4 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	4 dni	15.5 %

### Drożdże

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