

AIPA v0.1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **67**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	4.3 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	55 min	12.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	7 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	7 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	7 min	14.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	9.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	glukoza	120 g	Butelkowanie	---