

## AIPA vW

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **16.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 2.4 kg (100%) | 81 %       | 51  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 17 g  | 50 min | 13.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 5 g   | 5 min  | 6.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 5 g   | 5 min  | 12.5 %     |
| Whirlpool                 | Cascade                | 5 g   | 0 min  | 1 %        |
| Whirlpool                 | Citra                  | 5 g   | 0 min  | 1 %        |
| Na zimno                  | Citra                  | 20 g  | 0 dni  | 1 %        |
| Na zimno                  | Cascade                | 20 g  | 0 dni  | 1 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 7 g   | Fermentis    |

### Notatki

- Niedofermentowało - zatrzymało się przy 4.5 BLG  
19 sie 2021, 09:50