

## 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