

## AIPA WAR3

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **64**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---