

## AIPA zakręcona chmielem bis

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **85**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 95 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Bravo   | 20 g  | 60 min | 13.8 %     |
| Gotowanie                 | Nugget  | 20 g  | 45 min | 13.3 %     |
| Gotowanie                 | Cascade | 20 g  | 30 min | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget  | 20 g  | 15 min | 13.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz   | 20 g  | 10 min | 15.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 10 g  | Gotowanie | 20 min |