

## BLUE AIPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **12.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	KLITORIA TERNATEŃSKA	12 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	KLITORIA TERNATEŃSKA	12 g	Fermentacja cicha	3 dni