

# Centeniusz AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4.6 kg (100%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	7 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	7 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	7 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis