

## Fordońska AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	citra	15 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	5.2 %
Na zimno	citra	15 g	3 dni	13.7 %

### Drożdże

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