

## Pancernik AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (77.3%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Ekstrak słodowy jasny	0.25 kg (11.4%)	--- %	---
Cukier	Glukoza	0.25 kg (11.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	6 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	6 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	8 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	8 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	5 g	---