

## Prawdziwa AIPA 15Blg

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Pale Ale Bruntal	3.4 kg (81%)	90 %	10
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (19%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	8.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	8.1 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---