

## Prawdziwa AIPA ver2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Pale Ale Bruntal	3.4 kg (87.2%)	90 %	20
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (12.8%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

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