

# Vic Secret AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **80**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale Extract	3.4 kg (91.9%)	78 %	16
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (8.1%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	10 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	7 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis