Vic Secret AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **65**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale Extract	3.4 kg *(66.7%)*	78 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg *(33.3%)*	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	7 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.