

3. klasyczna aipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (16.7%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %