

AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.8%)	83 %	5
Cukier	cukier	0.2 kg (3.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	3 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	0 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	SAFALE