AIPA v2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg *(86.4%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.45 kg *(7.2%)*	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg *(4.8%)*	75 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg *(1.6%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	40 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	7.8 %
Whirlpool	Iunga polish hops	10 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	0 dni	7.8 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	SAFALE

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