

#6? AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **5.2**
- 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 brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (32.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (51.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (2.6%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citrus mix	50 g	5 min	10 %