

aIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (4.3%)	73 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Bravo	20 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis