

Aipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **60**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (18.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Continental	30 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	30 min	15.4 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	12.4 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	2 dni	18.5 %