

AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **85**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (78.1%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.6%)	80 %	4
Ziarno	Karmel	0.1 kg (1.6%)	75 %	130
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	6 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile