

AIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis