

aipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **7.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2200 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **2443.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1800 L**
- Całkowita objętość zacieru **2400 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	450 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	90 kg (15%)	79 %	16
Ziarno	Carared	60 kg (10%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	15 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	7.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew