

AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (61.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.4%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (6.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	---	10.5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	---	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

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