

AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (38.1%)	83 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis