

AIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Steinbach Wiedeński	1 kg (14.7%)	80 %	9
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12.6 %

Drożdże

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