

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 |