

AIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **68**
- SRM **6.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.1 kg (73.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (26.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	40 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	40 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis