

AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (93.5%)	85 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.25 kg (4.7%)	90 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (1.9%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Apollo	10 g	10 min	17 %
Na zimno	Apollo	40 g	5 dni	17 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---