

AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.1%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Marynka	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Premiant	30 g	3 dni	8 %

Drożdże

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