

AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **82**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	15
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Liberty	30 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	20 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	5 g	Gozdawa