

AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (69%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.4 kg (24.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (3.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |