

Aipa 3

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (77.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.8%)	74 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	3 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	2 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	1 min	15 %
Na zimno	El Dorado	25 g	---	15 %

Drożdże

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