

Aipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **76**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.4 kg (7.4%)	79 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	45 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	6 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	12 %