

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 % |