

AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.3 kg (4.5%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	17
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	2 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	2 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis