

AIPA

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt	5 kg (58.1%)	--- %	---
Ziarno	Wheat Malt	1.5 kg (17.4%)	--- %	---
Ziarno	Carapils	1 kg (11.6%)	--- %	---
Ziarno	Munich II	0.5 kg (5.8%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.3%)	78 %	400
Dodatek	Oats, Flaked	0.4 kg (4.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Palisade	20 g	30 min	7.5 %
Na zimno	Citra	12 g	12 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	12 g	12 dni	13 %
Na zimno	Palisade	10 g	12 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13 %
Na zimno	Palisade	10 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	5 g	Safale