

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 |