

AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **14.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (8.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (14.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.3 kg (15.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	51 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	250 ml	---