

AIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **26.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.5 kg (75.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (13.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (4.1%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 1 min | 6.8 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 7 dni | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Notatki

- Zmodyfikowany przepis z AlePiwo:
 - + 1,5kg pilzneńskiego
 - + 1.5l gotowego piwa i mniej wody do wystadzenia
- 7 cze 2016, 22:24