

AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8.7%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	38 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	90 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale