

AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.94 kg (80.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.74 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.52 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.22 kg (3%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	27.5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	26 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

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