

AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15 %