

AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.7 kg (82.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (8.8%) | 83 % | 5 |
| Cukier | cukier | 0.2 kg (3.5%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 3 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 0 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | SAFALE |