

Aipa-Aipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **47**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (78.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.6%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.6%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	45 min	13.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis