

AIPA I

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (95.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy jasny | 0.3 kg (4.8%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 0 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 70 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 5 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |