

AIPA II

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **73**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.9 kg (78.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.34 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	19 g	60 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %