

AIPA II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	1 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (20.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	60 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis