

AIPA max

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (11.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Willamette	60 g	15 min	5 %
Gotowanie	Citra	60 g	5 min	12 %
Gotowanie	Willamette	60 g	5 min	5 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	12 %