

AIPA wer2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (6.7%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	sultana	10 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	sultana	30 g	4 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---