

AIPA z AP

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **84**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (68.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Warrior	10 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %