

Aipa z owocami

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	5.5 kg (84.6%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny viking m.	0.7 kg (10.8%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils	0.3 kg (4.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	7 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	0 min	8.8 %