

Bier Aj-pi-ej

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **69**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.25 kg (82.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (11.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	42 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	38 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	38 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	24 g	1 min	6 %
Na zimno	Cas	54 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-55	Ale	Suche	50 g	---