

Fruit AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (35.1%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	500 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	ananas	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni