

G? AIPA 9kg

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (28.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (5.7%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	14.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	14.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	13 %