

G+S AIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (1.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	70 g	0 min	10 %