

lazurowy AIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **63**
- SRM **5.1**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński Viking malt	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Żytni Viking Malt	1 kg (14.3%)	81 %	7
Ziarno	Słód Enzymatyczny Viking Malt	1 kg (14.3%)	76 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit USA	30 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	40 g	15 min	12.9 %
Na zimno	Citra USA	70 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	200 ml	---