

Moja AIPA??

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (95.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (4.3%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g | 15 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |