

Triple AIPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **106**
- SRM **11.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	1 kg (10.5%)	74 %	118
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (10.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (5.3%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (73.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Equinox	30 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis