

WLP090 Gęstwa AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	7 kg (76.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich I	1.5 kg (16.3%)	82 %	14
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	140 ml	White Labs