

#2 AIPA

- Gęstość **18.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **109**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (82.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	45 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis