

4Hops AIPA 16°

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Extra Pale Maris Otter	5.7 kg (70.8%)	83 %	3
Ziarno	Simpsons - Vienna Malt	1 kg (12.4%)	78 %	9
Ziarno	Simpsons - Munich Malt	1 kg (12.4%)	77 %	21
Ziarno	Crisp - Crystal 150	0.35 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	23 g	Mangrove Jack's