

AIPA 16 blg tomahawk/chinook/cascade

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **70**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%)	5.1 kg (100%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus US	30 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade US	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Cascade US	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	FERMENTIS