

AIPA 16°Blg HB.pl

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ I Weyermann	0.7 kg (11.7%)	80 %	15
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	105 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	65 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	1 dni	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Wyszło karmelowe, lekko utlenione
28 sty 2020, 15:25