

AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.4%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	25 min	10 %

Notatki

- na hop stand 20g citry i 20g mosaic
Ca+2 Mg+2 SO4-2 Na+ Cl- HCO3-
26 4 57 7 16 65
75 5 150 10 50 0
na 43l wody 3g chlorku wapnia
gips piwowarski 7h
24 gru 2020, 16:43