

aipa

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **11.2**
- 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 **2.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.7%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.3 kg (5%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	105 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	65 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	10 min	5 %
Na zimno	Cascade	30 g	10 dni	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---