

AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **64**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny Poldingroup	3.5 kg (87.5%)	80 %	14
Cukier	cukier	0.5 kg (12.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	mosaic	5 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	mosaic	5 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	25 g	5 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- ipa
1 lip 2022, 19:15