

aipa 500tk

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **550 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **660 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **532 L**
- Całkowita objętość zacieru **684 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	140 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	12 kg (7.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	400 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	400 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	500 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	600 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	700 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	800 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	900 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	330 g	Fermentis