

Aipa #7

- Gęstość **17.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1 kg (13.3%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 5 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra | 55 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 55 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 50 g | Safale |