

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