

AIPA#8

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (6.7%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale