

AIPA 8° (karmelowa)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **30**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (83.3%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (16.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	45 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar