

AIPA Azacca

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (68.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.7%)	80 %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (9.1%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PH 2019	30 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Azacca	100 g	2 dni	14 %