

AIPA codzienna na cascade

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (60.7%)	81 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.8%)	75 %	45
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (8.9%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	---