

AIPA II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (12.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	75 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	75 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	175 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	175 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Hop stand około 60min, tu wpisana minuta bo Brewness źle liczy IBU, nie uwzględnia temperatury poniżej 80 stopni.
14 sie 2021, 10:42