

AIPA NT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2310 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1500 L**
- Całkowita objętość zacieru **2000 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	400 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	50 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	50 kg (10%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1000 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2500 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	3000 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	5000 g	7 dni	15 %
Na zimno	Sabro	7000 g	7 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis