

Aipa pl

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.1%)	85 %	6
Ziarno	karmelowy jasny	0.25 kg (3.7%)	85 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.8%)	79 %	22
Ziarno	orkiszowy	0.5 kg (7.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ingua	25 g	50 min	11 %
Gotowanie	ingua	25 g	40 min	11 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	7 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	7 dni	4.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka wieżej pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min