

AIPA Szczękopad

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	6 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	crystal castle malt 150	0.5 kg (7.4%)	80 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	44 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05 3 mut	Ale	Gęstwa	250 ml	fermentis