

AIPA v.2 30L

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **13.9**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20%)	85 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (20%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	100 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	75 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis