

AIPA warka 2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis