

Aipa wg Homebrewing

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (81.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Cara Crystal	0.3 kg (4.9%)	78 %	120
Cukier	cukier	0.14 kg (2.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	105 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	65 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	5 min	5 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	14 dni	10 %

Drożdże

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