

aipka calypso

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	caramel sweet	0.1 kg (3.2%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (7.9%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (3.2%)	78.3 %	4
Ziarno	buckwheat flaked	0.1 kg (3.2%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	10 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	calypso	10 g	20 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	calypso	10 g	5 min	14.9 %
Na zimno	calypso	20 g	3 dni	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis