

American India Pale Ale 16° BLG

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (3.3%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Green Bullet	50 g	45 min	11 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min