

American India Pale Ale (AIPA) 14,5 BLG, 6 ABV, 4,8 SRM, 56 IBU

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (73%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (21.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (5.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	7 g	Gotowanie	1 min