

brackie aipa clone

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **84**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (10.4%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.21 kg (3.1%)	75 %	120
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.49 kg (7.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	11.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	11.9 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	2 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	7 min