

Chudyhudy-AIPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	30 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	25 g	15 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	15 g	---