

GP AIPA Dziełak

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **55**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (75.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	5 min	18 %
Whirlpool	Chinook	15 g	40 min	13 %
Whirlpool	Cascade	15 g	40 min	6 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	40 min	18 %