

Hamerfist Aipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Golden Promise	5 kg (80.6%)	--- %	6
Ziarno	Przeniczny jasny	0.7 kg (11.3%)	--- %	5
Ziarno	Cara 30 ebc	0.3 kg (4.8%)	--- %	30
Ziarno	Caramel pils	0.2 kg (3.2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Citra	40 g	---	13.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	---	11.3 %
Na zimno	Cascade	25 g	---	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs