

Oak AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (45.5%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	100 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo Wiadro 1	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial Wiadro 2	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Wiadro 1 Płatki USA śr op.	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Wiadro 2 Płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	5 dni