

PO PROSTU AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **5.7**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	20 g	55 min	14.7 %
Gotowanie	Sabro	20 g	25 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	3 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	2 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mackimac	50 g	2 min	10 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 60 min, 66-67 st.
15 sty 2022, 15:26