

Podwójna AIPA 18

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **74**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (25.6%)	78 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.5 %
Gotowanie	Chinook	22 g	60 min	11.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	60 ml	Mangrove Jack's