

S-04 CCC AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.5 kg (71%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich I	2 kg (25.8%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (3.2%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Chinook	50 g	1 min	13 %
Whirlpool	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis