

Single Hop AIPA 16

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **5.4**
- Styl **American Amber Ale**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	40 min	14.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Equinox	60 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Equinox	55 g	4 dni	13.1 %

Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 5,5kg
Słód pszeniczny VIKING MALT 0,5kg
Słód karmelowy VIKING MALT 30 0,3kg
Chmiel Ekuanot 160g
13 wrz 2018, 14:44