

Sosnowe AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.1%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.29 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.16 kg (2.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (3.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	5.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	5.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pączki sosny	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pączki sosny	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pączki sosny	10 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Pączki sosny	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pączki sosny	65 g	Fermentacja cicha	7 dni