

Spring AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **78**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Weyermann	5.2 kg (86.7%)	--- %	---
Ziarno	carapils	0.4 kg (6.7%)	--- %	---
Ziarno	carared	0.4 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	40 g	70 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Horizon	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	5 min	13 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	4 dni	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	120 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis