

Szczyt Chmielu - Projekt Manieczki AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **67**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.7%)	77 %	26
Ziarno	Cookie	0.25 kg (4.3%)	75 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	40 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Chinok	10 g	5 min	13.9 %
Gotowanie	Columbus	20 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinok	50 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Chinok	30 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Columbus	30 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	75 ml	Safale