

Szynok AIPA Single HOP CHINOOK

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.5**
- 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (21.9%)	60 %	3
Ziarno	Pilznieński	1 kg (15.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	10 min	13 %

Drożdze

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