

Tutti frutti AIPA (BIAB)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **63**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.17 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 1	15 g	60 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 2	9 g	15 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín 2	15 g	15 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 3	15 g	5 min	15.2 %
Whirlpool	Citra 4	20 g	20 min	15.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	20 min	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis