

Warka 23 - AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (79.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (12.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	60 g	1 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	60 g	1 min	14.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

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