

Warsztaty 2020 AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **85**
- SRM **5.3**
- 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (6.1%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	50 g	0 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	20 min