

White AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16 g	60 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- gęstwa po APA
11 lut 2019, 13:33