

#1 American IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **127**
- SRM **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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (1.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	41 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	41 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	37 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	37 g	30 min	10 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis