

AIPA 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (95.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	23 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	1000 g	Fermentis