

Aipa #1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **76**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5.75 kg (92%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (8%) | 78 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 1 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 40 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 40 g | 60 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermentis |