

AIPA 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **6.1**
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (66.7%)	80 %	6
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy suchy	1.5 kg (33.3%)	80 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12.9 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Citra	75 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis