

Aipa 1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	0.25 g	Gotowanie	15 min