

AIPA - Pierwsza 01-11-2017

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (7.4%)	75 %	39
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.7%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	bravo	24 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	13.5 %
Na zimno	cascade	20 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis