

AIPA pierwsza warka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (12.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	11 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	11 dni	13.2 %

Drożdże

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