

# AIPA1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **55**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (4.8%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.8%)	81 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	105 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	65 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

## Drożdże

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