

First AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (70.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (17.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.4 kg (7.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Caramel Munich Malt 60L | 0.25 kg (4.4%) | 77 % | 118 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 35 g | 15 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 45 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | lunga | 15 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |