

## 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