

First Sweet IPA #1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
Gotowanie	Equinox	15 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis