

## Pierwsza AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **83**
- SRM **6.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	5.2 kg (86.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	40 g	60 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Horizon	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	0 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	23.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	7.6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Liście limonki Kaffir	3 g	Gotowanie	3 min
-----------	-----------------------	-----	-----------	-------