

# AIPA #1 twojbrowar.pl

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **10 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **27 %/h**
- Boil size **13.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (66.7%)	--- %	10
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.75 kg (33.3%)	90 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Bravo	17 g	60 min	13.7 %
Aroma (end of boil)	Cascade	10 g	20 min	7.3 %
Aroma (end of boil)	Citra	12 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	12 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Citra	12 g	5 min	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	5 g	Fermentis

## Notes

- gotowanie ekstraktów z wodą (łącznie 10 litrów). Czas gotowania 60 min. Po gotowaniu przelane do fermentatora i zalanie zimną wodą z lodówki. Po zalaniu temperatura 45 st. C. Schłodzenie do temperatury 25 st. C i zadanie nawodnionych drożdży.

BLG przed zadaniem drożdży 12,2.

Po 8 dniach zlenie na cichą, 2,5 BLG  
Apr 25, 2017, 2:15 PM