

# Aipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 6 kg (80%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                               | 1 kg (13.3%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy 50 -<br>Viking Malt             | 0.5 kg (6.7%) | 79 %       | 50  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Mosaic     | 30 g  | 0 min  | 4 %        |
| Na zimno  | Citra      | 80 g  | 7 dni  | 7 %        |
| Gotowanie | Sybilla    | 25 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Marynka    | 30 g  | 50 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |