

## AIPA/APA - receptura antyutleniająca

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **72.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **83.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **74 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **46.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **83.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt         | 15 kg (81.1%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Chit Malt                   | 1.5 kg (8.1%) | 50 %       | 2   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (5.4%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Viking Wheat Malt           | 1 kg (5.4%)   | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | eclipse 90C  | 50 g  | 30 min | 17 %       |
| Whirlpool | Sabro 80C    | 50 g  | 30 min | 15 %       |
| Whirlpool | eclipse 80 C | 100 g | 20 min | 17 %       |