

1st aipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (5.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (5.8%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.7%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	5 min	17 %
Na zimno	Summit	50 g	3 dni	17 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	3 dni	4.6 %

Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
-----------	------------	------	--------	-------

Drożdże

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