

# 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® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy 50 - 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	---