

# AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **16**
- SRM **7.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.12 kg (2.9%)	75 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (7.3%)	82 %	5
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.11 kg (2.7%)	78 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	3 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Equinox	40 g	10 dni	13.1 %