

# AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	0 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	3 dni	5.4 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-------	-----------