

# 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**
- Wyszadzaj 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 |
|--------------|-----|--------|-------|-----------|