

# AIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **12.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (58%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (29%)	80 %	35
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.26 kg (4.4%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile