

# AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.3 kg (94.3%)	80 %	7
Ziarno	Honey Malt	0.2 kg (5.7%)	80 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	5 min	12.25 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	0 min	12.25 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	6 g	Zacieranie	60 min
-----------------	---------------------	-----	------------	--------