

# AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **7.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.35 kg (58.6%)	82 %	4
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	1.15 kg (9.2%)	79 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.9 kg (7.2%)	78 %	18
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (1.2%)	74 %	3
Ziarno	brewferm aroma	0.2 kg (1.6%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (1.6%)	70 %	49
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.2 kg (1.6%)	73 %	300
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (2.4%)	100 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (0.8%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	50 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile