

# Aipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	12.5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	60 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	80 g	7 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kf57	Ale	Suche	30 g	---