

## AIPA/APA - receptura antyutleniająca

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **72.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **83.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **74 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **46.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **83.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	15 kg (81.1%)	82 %	4
Ziarno	Chit Malt	1.5 kg (8.1%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (5.4%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (5.4%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	eclipse 90C	50 g	30 min	17 %
Whirlpool	Sabro 80C	50 g	30 min	15 %
Whirlpool	eclipse 80 C	100 g	20 min	17 %