

## Aipa z owocami

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale (niemcy)          | 5.5 kg (84.6%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Pszeniczny jasny viking m. | 0.7 kg (10.8%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Carmel pils                | 0.3 kg (4.6%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 25 g  | 55 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Citra    | 15 g  | 15 min | 13.7 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 15 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 25 g  | 7 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe   | 25 g  | 0 min  | 13.1 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 35 g  | 0 min  | 8.8 %      |