

# LIPKOWA APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **77.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadź używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	4.5 kg (69.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	12 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Strata	33 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	50 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile