

## PILS/AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **38.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	8 kg (72.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	1 kg (9.1%)	80 %	18
Cukier	sugar	1 kg (9.1%)	100 %	1
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (9.1%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	100 g	15 min	13.8 %
Whirlpool	citra	100 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	15 min	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	safale
34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	safale

### Notatki

- jedno wiadro do piwnicy w 18stopni  
a drugie w 8-10  
25 paź 2017, 15:17