

Trzy słody Aipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (57.1%) | --- % | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (17.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.6 kg (17.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (8.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 50 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 5 g | 5 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 5 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |