

# 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**
- Wyladuj 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