

#81 American IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **77**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.7 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.71 kg (50.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (17.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.69 kg (20.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (11.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	15 min	16.1 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	25 min	16.1 %
Whirlpool	Citra	24 g	25 min	13.8 %
Whirlpool	Cashmere	20 g	20 min	6.7 %
Na zimno	Chinook	30 g	1 dni	12.7 %
Na zimno	Cashmere	30 g	1 dni	6.7 %
Na zimno	Citra	25 g	1 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe	25 g	1 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	100 min
Inne	Mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Śliwki Plumkot	450 g	Fermentacja cicha	7 dni