

American IPA

- Gęstość **18.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **12.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.5 kg (94.4%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	80 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	7.7 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	18 g	Safale