

American IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **62.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **38.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	11 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	30 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	500 ml	---