

American IPA - 12/20

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	45 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	1 min	8 %
Na zimno	Citra	55 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16 g	Safale