

American IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **0 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.69 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.69 kg (9.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.34 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.34 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	18.75 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	13.75 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	18.75 g	5 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	13.75 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	31.25 g	0 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	31.25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	8 dni	12.4 %

Na zimno	Amarillo	50 g	8 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	8 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	37.5 ml	Fermentum Mobile