

American IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (43.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (30.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (26.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Chinook	35 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	---
----------------------------	-----	--------	-------	-----