

American IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (81.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.38 kg (5.8%)	83 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.8%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	5 dni	5.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis