

# American IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **82.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **103.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **74.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **103.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 12 kg (62.8%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.5 kg (18.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.6 kg (3.1%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3 kg (15.7%)   | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus   | 90 g  | 60 min | 14.7 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo   | 30 g  | 15 min | 8.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 69 g  | 0 min  | 6.9 %      |
| Na zimno                  | Amarillo   | 51 g  | 7 dni  | 8.2 %      |
| Na zimno                  | Cascade PL | 51 g  | 7 dni  | 6.9 %      |
| Na zimno                  | Cascade PL | 51 g  | 3 dni  | 6.9 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 34.5 g | Fermentis    |