

American IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **75**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.9%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.8%)	73 %	120
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.9%)	81 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis