

American IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (3.3%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (10%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	20 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Rozlew 220g Glukozy
4 kwi 2016, 16:05