American IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **128**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg *(62.5%)*	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg *(25%)*	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg *(6.3%)*	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg *(6.3%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	85 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Cascade	80 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	80 g	30 min	8 %
Whirlpool	Chinook	40 g	30 min	11.3 %

Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.