

## American IPA (nr 4)

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.85 kg (93.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Caramunich Malt   | 0.4 kg (6.4%)   | 71.7 %     | 110 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 45 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Cascade | 40 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie                 | Chinook | 20 g  | 5 min  | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g  | 0 min  | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 60 g  | 0 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |