

AMERICAN IPA Podejście 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**
- Temp **55 C**, Czas **13 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **59.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	71.7 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13 %

Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Płynne	200 ml	Safale