

## AMERICAN IPA Podejście 4

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5 kg (78.1%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.6 kg (9.4%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.8%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.3 kg (4.7%) | 71.7 %     | 120 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic   | 40 g  | 60 min | 10.9 %     |
| Whirlpool | Simcoe   | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Cascade  | 30 g  | 0 min  | 5.9 %      |
| Whirlpool | Citra    | 30 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade  | 70 g  | 7 dni  | 5.9 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 20 g  | 5 dni  | 10.9 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 30 g  | 3 dni  | 7.5 %      |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ        | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech  | 5 g   | Gotowanie | 15 min |