

AmerIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski Typ I Bestmalz	1 kg (14.9%)	80 %	18
Ziarno	Bestmalz Red X	0.5 kg (7.5%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Tomahawk	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------