

P.2 - American IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **101**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.71 kg (64.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.18 kg (16.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.18 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Cara Gold	0.24 kg (3.3%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35.29 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	35.29 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	35.29 g	15 min	11 %
Gotowanie	Centennial	35.29 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	35.29 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	35.29 g	1 min	12 %
Na zimno	lunga	58.82 g	5 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	35.29 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	35.29 g	5 dni	13.2 %

Na zimno	Citra	35.29 g	5 dni	12 %
----------	-------	---------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.53 g	Fermentis