

#0 AMERYKAŃSKIE IPA (AMERICAN IPA)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	5 kg (86.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.6%)	--- %	5
Ziarno	Słód Cookie - (bursztynowy) Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (5.2%)	--- %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Denali	50 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Centennial	35 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Denali	50 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	Centennial	35 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1.25 g	Gotowanie	10 min