

013 American India Pale Ale

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **12.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (76.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich Malt | 0.5 kg (7.7%) | 71.7 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 30 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 1 min | 12 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs |