

## #10 American IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 1 kg (14.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (7.1%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Cookie               | 0.5 kg (7.1%) | 80 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Blanc | 10 g  | 60 min | 9.8 %      |
| Gotowanie                 | Chinook         | 30 g  | 60 min | 10.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook         | 40 g  | 13 min | 10.7 %     |
| Na zimno                  | Citra           | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 10 min |