

## #23 - American IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.9%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	18 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	18 g	40 min	12 %
Gotowanie	Loral	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Loral	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Denali	20 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	15 g	10 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- Zacierane 22 XI  
Gotowanie 23 XI

Drożdże bez hydratacji - 12:45

24L 15BLG

BURZLIWA:

15-16st

29 XI - 9BLG

1 XII - 7BLG

CICHA: 2x 11,5L

5 XII - 6BLG

A: + 40g Denali

B: + 28g Denali = 15g Loral

ROZLEW 11 XII przy 5BLG

2.2CO2

0,3l wody + 50g cukru

*13 gru 2017, 17:43*