

#47 American IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.84 kg (59.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	6 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	9 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	12 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	12 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	18 g	3 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	16 g	3 min	9.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	3 min	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	1 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	1 min	9.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	11.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	9.7 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	5 dni	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min