

## #6 - American India Pale Ale - "Wściekły Bizon"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
75°C hop stand - 30min bez chłodnicy				
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---