

#8 American IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	5 kg (70.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.1%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (1.4%)	71 %	210

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6.9 %
Podczas chłodzenia				
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6.9 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15.8 %

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	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C (kwas L-askrobinowy)	4 g	Butelkowanie	---