

#9 - American IPA - "Centennial Single Hop"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (96%) | 81 % | 4.5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (4%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 30 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 5 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 0 min | 10.5 % |
| 75°C hop stand - 30min | | | | |
| Na zimno | Centennial | 80 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

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