

## 9# Amerykańska IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	5.55 kg (90.2%)	80 %	7
Ziarno	Cara Gold	0.45 kg (7.3%)	75 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (2.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.4 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	7.4 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US05	Ale	Gęstwa	250 ml	---
------	-----	--------	--------	-----