

# A CH IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.51 kg (90.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	45 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %

## Drożdże

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

us05	Ale	Suche	11.5 g	---
------	-----	-------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	5 min