

# America Ray IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 3.5 kg (63.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Rye Malt  | 1.5 kg (27.3%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (9.1%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra   | 45 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | sabro   | 50 g  | 3 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- rozlew ok 4-5 g glukozy na litr  
burzliwa - dni  
cicha - 12 dni  
*10 mar 2019, 18:50*