

# American Hop IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **103**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (25.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (5.1%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	20 g	50 min	18.1 %
Gotowanie	Calypso	20 g	10 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Eureka!	20 g	15 min	18.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Eureka!	20 g	3 dni	18.1 %

## Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Werbena Cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	15 min