

# American India Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **83**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	0.3 kg (5%)	80.5 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	1 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Glacier	50 g	7 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa