

# American India Pale Ale 16 CP

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **42**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.3%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	25 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	10 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

## Notatki

- Link do oryginalnej receptury  
<https://drive.google.com/file/d/1wjsieVubHe150S8I5SiLi6lOWyrzehQ8/view?usp=sharing>  
*12 lut 2018, 08:28*