

# 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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj 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*