

American India Pale Ale hb20l

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **58**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **33 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (28.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 35 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 30 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 20 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 10 min | 7.3 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 9.3 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 3 dni | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |