

American India Pale Ale wg A.Banachowicza

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **55**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	85 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Sabro	25 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Sabro	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	Safale