

# American IPA 01

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **124**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.4 kg (7.4%)	75 %	39
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.7%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	45 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---