

# American IPA\_1

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (25%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	30 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Comet	30 g	3 dni	8.3 %

## Drożdże

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