

# American Ipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	5
Cukier	cukier	0.5 kg (7.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	7.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	10 dni	7.7 %

## Drożdże

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