

## American IPA 15blg 15L

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (2.1%)	79 %	16
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (8.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile