

American IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	carabohemian	0.25 kg (7.7%)	75 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12 %
Zacieranie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	2 min	13.2 %
Zacieranie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	2 min	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	safale