

American IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.9 kg (15.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	2 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	7 g	Gotowanie	2 min