

American IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.3 kg (43.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.6 kg (30.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.4 kg (26.4%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Chinook | 35 g | 3 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|-------|-----|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 30 ml | --- |
|----------------------------|-----|--------|-------|-----|