

American IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (80.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.4%)	74 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 55 st.C. - dodać słydy
- 64 st.C. - 60 min
- 71 st.C. - 15 min
- 76 - 77 st.C. - 4 min.
- 5 lis 2019, 10:12*