

American IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.75 kg (81.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.8 kg (11.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40.25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	34.5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	34.5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	11.5 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	23 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	57.5 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	23 ml	Wyeast Labs

Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/American_IPA_\(Hops_Hops_Hops\),_Krzysztof_Kula_\(kuli\)](https://www.wiki.piwo.org/American_IPA_(Hops_Hops_Hops),_Krzysztof_Kula_(kuli))
9 paź 2017, 12:30