

## American IPA

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **82**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.5%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	90 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis