# American IPA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.3 kg *(81.2%)* | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg *(7.7%)* | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.38 kg *(5.8%)* | 83 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg *(1.5%)* | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.25 kg *(3.8%)* | 81 % | 53 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 20 min | 12.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 10 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 5 min | 12.1 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 0 min | 12.8 % |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 30 g | 5 dni | 5.4 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 30 g | 5 dni | 12.8 % |

## Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.