

# American IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (9.5%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %

## Drożdze

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

## Notatki

- Viking melanoidynowy - Viking Red Ale  
65' 30 min  
72' 30 min  
76 mashout  
23 mar 2018, 13:45