

# American IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (5.3%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (87%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Palisade	30 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	0 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Palisade	10 g	---	7.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	---	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis