

## American IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **75**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (88.9%)	95 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (7.4%)	90 %	236
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.7%)	90 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	3 min	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

### Drożdże

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