

American IPA #41

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz - pilznieński | 4.75 kg (79.6%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz - pszeniczny | 0.6 kg (10.1%) | 82 % | 4.5 |
| Ziarno | Bestmalz - monachijski I | 0.42 kg (7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Chateau - Crystal | 0.2 kg (3.4%) | 78 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 24 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 15 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g | 10 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 5 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 5 dni | 9.4 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 160 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|--------|------------|-------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia [ml] | 2.6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy 80% [ml] | 4.96 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | sól epsom | 2 g | Zacieranie | --- |