

American IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **98**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Carahell typ II	0.75 kg (13%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	columbus	30 g	60 min	16.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	9 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irl;andzki	5 g	Gotowanie	10 min