

# American IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (12.5%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (12.5%)	85 %	16
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (12.5%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	45 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	4 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	4 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	4 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	4 min	12.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	---	7.1 %
Hop Tea - przed butelkowaniem				
Na zimno	Cascade	10 g	---	6.9 %
Hop Tea - przed butelkowaniem				
Na zimno	Citra	10 g	---	12 %
Hop Tea - przed butelkowaniem				

## Drożdże

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