

# American IPA

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4.1%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Zacieranie	Magnat	75 g	0 min	11.2 %
Zacieranie	Equinox	60 g	30 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.3 g	Fermentis