

# American IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale    | 6 kg (89.6%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.3 kg (4.5%) | 79 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.3 kg (4.5%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Crystal II 200     | 0.1 kg (1.5%) | 71 %       | 200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Cascade  | 20 g  | 0 min  | 7 %        |
| Whirlpool | Citra    | 30 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 10 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 10 g  | 7 dni  | 7 %        |
| Na zimno  | Cascade  | 15 g  | 3 dni  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                          |     |        |        |             |
|--------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |
|--------------------------|-----|--------|--------|-------------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 10 min      |