

American IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (71.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (8.9%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (1.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (8.9%) | 81 % | 4 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 40 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 20 min | 6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 60 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

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