

American IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (82.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min