

# American IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **41.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (63.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (18%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (1.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	El Dorado	40 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	citra	40 g	3 dni	13.3 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	18.4 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------