

# American IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **6.9**

## 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 brzeczki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	10 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Chinook	25 g	14 dni	9.1 %
Na zimno	El Dorado	25 g	14 dni	13 %
Na zimno	Citra	15 g	14 dni	12.8 %
Na zimno	Amarillo	15 g	14 dni	7.8 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Pod rozważę 1/2 paczki drożdży (druga połówka do PIPA)  
16 wrz 2019, 10:44