

# American Ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (8.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	12.5 g	10 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	12.5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	12.5 g	60 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis