

# American IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **71**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	46.67 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	46.67 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	90 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis