

# American IPA

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 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	5.5 kg (78.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	15 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	15 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	45 g	5 min	4.8 %
Whirlpool	Southern Cross	30 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	45 g	6 dni	4.8 %

## Drożdże

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