

American IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **71**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (7%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	100 g	10 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
swoje	Ale	Gęstwa	30 ml	Wyeast Labs