

# American IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2750 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2942.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2220 L**
- Całkowita objętość zacieru **2960 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2220 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1462.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2942.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 500 kg (67.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 75 kg (10.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 90 kg (12.2%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 75 kg (10.1%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość     | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-----------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget   | 1000 g    | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Simcoe   | 1000 g    | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 1000 g    | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra    | 3786.67 g | 5 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość       | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 66666.67 ml | Wyeast Labs  |

## Notatki

- Wyeast 1056  
Chmielenie zmniejszyć do do 52 IBU, zastosowano oryginalne ilości (po 1 uncji każdego chmielu)

17 wrz 2020, 23:05