

American Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **72**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	87.5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	75 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	75 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	125 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22.5 g	Wyeast Labs