

American IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **72**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.5 kg (69.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (23.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 0 min | 12 % |