

American IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (89.3%)	80 %	8
Cukier	cukier	0.5 kg (8.9%)	98 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	Sabro	20 g	8 min	13.6 %
Whirlpool	Centennial	5 g	10 min	8.7 %
Whirlpool	Sabro	5 g	10 min	13.6 %
Na zimno	Sabro	20 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	20 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	12 min