

American IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **8.4**
- 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 5 kg (100%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 27 g | 60 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Willamette | 11 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | Chinook | 12 g | 10 min | 13 % |
| Whirlpool | Willamette | 11 g | 0 min | 5 % |
| Whirlpool | Chinook | 12 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Willamette | 30 g | 7 dni | 5 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 7 dni | 13 % |