

# 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 %