

# American IPA "Ameryka też się sypie..."

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.9%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis