

# American IPA - Browar Ciechan

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **67**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1 kg (13%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (2.6%)	75 %	120
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (6.5%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	5 kg (64.9%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	10 dni	13.2 %

Na zimno	Cascade	60 g	10 dni	7.6 %
----------	---------	------	--------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min