

American IPA (Hop, Hops, Hops) piwo.org

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (83.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (4.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 40 g | 30 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 40 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 1 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade PL | 30 g | 1 min | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade PL | 70 g | 7 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 7 g | Zacieranie | 15 min |