

# American IPA ok

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale bruntal	6.5 kg (67%)	85 %	6.5
Ziarno	Żytni weyerman	1.5 kg (15.5%)	85 %	9
Ziarno	Pilznenski bohemski klepiskowy weyerman	1 kg (10.3%)	85 %	3.5
Ziarno	karmelowy jasny Carahell weyerman	0.2 kg (2.1%)	85 %	25
Dodatek	płatki ryżowe	0.5 kg (5.2%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	0 min	13.1 %

Na zimno	Equinox	30 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- Do butelkowania:  
19 litrów - 119g glukozy  
oraz  
0,5 litra kawy na zimno 50g  
22 kwi 2016, 12:18