

# 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