

American IPA Pierwszy raz zacieram

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.1 kg (71.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (14%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (10.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caramunich Malt | 0.2 kg (3.5%) | 71.7 % | 110 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 45 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 25 g | 45 min | 11 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 25 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 1 min | 10.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 10 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | Safale |