

AMERICAN IPA Podejście 3

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (73.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (8.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.4%)	71.7 %	120
Ziarno	Acid Malt	0.4 kg (5.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13 %

Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min