

## AMERICAN IPA Podejście 4

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	71.7 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10.9 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	5.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	70 g	7 dni	5.9 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	7.5 %

## 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