

American IPA - Przykładowa receptura

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.1 kg (78.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (6.2%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 40 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 1 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 1 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 30 g | 1 min | 10.5 % |
| Na zimno | Cascade | 60 g | 2 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |