

## 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**
- Wyszadzaj 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