

American IPA Robert

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **16.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.8%)	60 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.4%)	3 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (5.1%)	3 %	59
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.4 kg (5.1%)	3 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	equanot	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	equanot	25 g	20 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis