

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 |