

## American IPA TB

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **74**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 6 kg (88.9%)   | 96 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.5 kg (7.4%)  | 90 %       | 236 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting         | 0.25 kg (3.7%) | 96 %       | 100 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Bravo   | 44 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g  | 5 min  | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 30 g  | 3 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra   | 20 g  | ---    | 12 %       |
| Na zimno                  | Cascade | 20 g  | ---    | 6 %        |

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Nazwa</b>    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Fermentis US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Safale              |