

## American IPA - The Alchemist

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **84**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (78.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.75 kg (13%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.1 kg (1.7%)	82 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	25 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	6 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	6 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------