

## American IPA v.2

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.25 kg (6.7%)	80 %	20
Ziarno	Heritage Crystal Malt	0.2 kg (5.3%)	72 %	175
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.3 kg (8%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	30 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	15 g	0 min	18 %
Na zimno	ekuanot	50 g	3 dni	13.6 %

### Drożdże

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

wlp095	Ale	Gęstwa	100 ml	---
--------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min