

## AMERICAN IPA z trawą cytrynową

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (68.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (11%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.8%)	71.7 %	120
Ziarno	Acid Malt	0.4 kg (5.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	60 g	60 min	10.9 %
Na zimno	Citra	70 g	6 dni	13 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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

Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min

### **Notatki**

- hop stand Amarillo+simcoe=30+30, 75\* na 30 min  
*1 sie 2016, 16:34*