

# American IPka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **74**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6.5 kg (71%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	2.05 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Wiedenski	0.3 kg (3.3%)	--- %	---
Ziarno	Platki owsiane	0.3 kg (3.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	75 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	900 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min