

# American IPL

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **6.4**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	5 kg (83.3%)	80 %	9
Ziarno	Żytni Viking Malt	1 kg (16.7%)	81 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA (PL)	30 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	30 g	10 min	12.6 %
Na zimno	Citra USA	30 g	7 dni	12.6 %
Na zimno	Cascade USA (PL)	20 g	7 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Zakres temperatur fermentacji : 8-14 st.C  
Stopień odfermentowania : 73-80%  
Flokulacja : wysoka  
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV  
9 cze 2021, 08:07