

Amerykan

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (44.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (44.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (8.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (2.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 10 g | 20 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 10 g | 15 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 30 g | 5 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Amarillo | 100 g | 10 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Chinook | 100 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 450 ml | Fermentis |