

# Amerykańska IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **66**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (27.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.3 kg (62.6%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.16 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.16 kg (4.4%)	85 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.055 kg (1.5%)	78 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	65 min	10.8 %
Gotowanie	Marynka	7 g	65 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	65 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	11 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	8 g	3 min	12 %