

## AU IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3 kg (75%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.1 kg (2.5%)	75 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15.8 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	15 min