

#B019 AMERICAN IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadź używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	60 %	3
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.5%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Liberty	20 g	15 min	4.5 %