

Basic American IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **57**
- SRM **8.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **44.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (52.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.3%)	80 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.065 kg (0.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (21.1%)	80 %	7
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.9 kg (9.5%)	78.3 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Superdelic	10 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Zula	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	15 min	5.7 %

Gotowanie	Lotus	20 g	15 min	16.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Superdelic	20 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lotus	10 g	5 min	16.6 %