

IPA "Ameryka też się sypie..."

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis