

## IPA Ami test

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2.2 kg (59.5%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	0.4 kg (10.8%)	78 %	20
Ziarno	Weizenmalz Best	0.4 kg (10.8%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (2.7%)	75 %	5
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Whirlpool	Centennial	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	8.7 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

1056	Ale	Gęstwa	88.24 ml	Wyeast Labs
------	-----	--------	----------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips piwowarski	4.41 g	Zacieranie	60 min