

kawowa american ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **46**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.25 kg (66.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (14.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.3 kg (8.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (2.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Citra | 7.5 g | 120 min | 12 % |
| Gotowanie | Equinox | 7.5 g | 120 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Equinox | 10 g | 10 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 10 dni | 12 % |
| Na zimno | Equinox | 15 g | 10 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Amarillo | 7.5 g | 10 dni | 9.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------|-----|-------|-------|-----|
| us-05 | Ale | Suche | 5.5 g | --- |
|-------|-----|-------|-------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | kawa columbia | 25 g | Fermentacja cicha | 3 dni |