

## 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**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kawa columbia	25 g	Fermentacja cicha	3 dni