

# ŁitoutAmerykanajpijej

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **37.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Barke Pilzneński	0.85 kg (6.6%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2.45 kg (19.1%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (39.1%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carabelge	1.5 kg (11.7%)	80 %	32
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (7.8%)	77 %	4
Ziarno	Zakwaszający	1 kg (7.8%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	90 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	60 g	0 dni	6.9 %
Na zimno	Citra	60 g	0 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---
BREWGO ALE	Ale	Suche	7 g	BROWIN

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	45 g	Gotowanie	55 min
Ziolo	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	50 min