

# Pinus American IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	50 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Pędy sosny	600 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	Pędy sosny	300 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Simcoe 30g na hopstand a nie whirlpool  
23 maj 2021, 22:13