GrIPA 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **98**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg *(83.3%)*	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg *(10.4%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg *(6.3%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	60 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	1 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Hornindal Kveik	Ale	Suche	2 g	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	666 min

Notatki

- Mosaic 50 i Citra 40 dodane na HopStand na 60 minut. Faktyczne IBU to nieco ponad 30
  21 sty 2023, 16:17

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.