I'm Back IPA II

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **10**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **130 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **130 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.25 kg *(83.9%)*	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg *(10.7%)*	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(5.4%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Sorachi Ace	100 g	1 min	10 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Equinox	30 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

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

Czynnik do wody	kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	180 min