

iPA #2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **411.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **564.3 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **411.8 L** wody do zacierania do **56.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **363.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	85 kg (55.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	25 kg (16.4%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	12.5 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	15 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	200 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	1000 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	1000 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	2000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	2000 g	3 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	300 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	500 g	20 min	10 %