

IPA:2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **41.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	9 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (10%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	30 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	90 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	200 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	25 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Lactic Acid	1 g	Zacieranie	60 min