

IPA#2 Książęcy & Marynka & Amora Preta

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **38**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	65 g	2 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	2 min	7.7 %
Na zimno	Amora Preta	90 g	2 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warka nr 2
Warzone 04.04.2025
Fermentacja ruszyła 05..04.2025 w temperaturze 19°C. W Drugiej dobie temperatura fermentacji zeszła do 16°C.
Po pięciu dniach temperatura wynosi 19°C.
29.04 Złanie na cichą do dwóch fermentorów w jednym dodanie 2,250 kg Malin a w drugim chmiel Amora Preta 90 g 02.05.
Butelkowanie pierwszego fermentora 12.05.
Dodanie 250 g laktozy
Butelkowanie drugiego fermentora 05.05
4 kwi 2025, 23:56